كِتَابُ الأَغْذِيَة

المصادر الأندلسية ، ٤

أبو مروان عبد الملك بن زهر
(ت ٥٥٧/١١٦٢)

كتاب الأغذية

بسم الله الرحمن الرحيم

تقديم وترجمة وتحقيق

إكسبيراثيون غارثيا

المجلس الأعلى للأبحاث العلمية
معهد التعاون مع العالم العربي

مدريد ١٩٩٢

كتاب الأغذية

كتـــاب الأغـــذيـــة

[P1v, E 95v]

[1] بسم الله الرحمن الرحيم وبك يارب استعين [2]

قال عبد الملك بن زهر : اني أريد أن أتكلم في الأدوية التي يسهل وجودها [3] ولا يتعذر في أكثر المواطن امكانها كلاما مختصرا من غير تقليل ولا تطويل . بدأت ممتثلا وكتبت مطيعا [4] وان كنت عاريا من كتبي لما علم من طول محنتي .

وأرجو أن يكون كلامي أول قول رفع في علم الطب الى الدولة الظاهرة العلية وجمع للطائفة الكريمة فأرجو بذلك شرفا يخلد وذكرا في طاعة الله يحمد [5] والله أسأل التوفيق بقدرته .

ذكـر الأغـذيـة بحسـب الأزمـان

إنه لما كان الهضم في الشتاء أقوى وجب أن تكون كمية الغذاء أكثر ولما كان أبرد وأرطب وجب أن تكون الأغذية أحر وأيبس .

1.- *Incipit* de E, fol. 95 r: كتاب الأغذية تأليف الشيخ الاستاذ أبي العالي بن زهر المتطبب ، رحمه الله وأرضاه بمنه وكرمه ، وأثابه الجنة برحمته وغفر له .

2.- Introducción de E, بسم الله الرحمن الرحيم وما توفيقي الا بالله عليه توكلت .

الحمد لله بارىء النسم ، موجدنا من العدم ، يخرجنا الى النور من الغياهب الظلم . وصلوا على سيدنا محمد سيد الأمم ، المبعوث الى العرب والعجم . صلاة دائمة الى اليوم بعث الرحم . لما أمرت - أيدك الله - أن أكتب في الأغذية التي يسهل . . .

A partir de aquí sigue, con las variantes que se señalan, el texto de P.

3.- E: وجدانها .

4.- E omite a partir de este punto hasta la nota 5.

5.- Aquí acaba la omisión de E.

وأما الربيع فاعتداله معلوم وهو أفضل الفصول غير أن الأخلاط تتحرك وتثور فيه كما أن الرطوبات التي في الأشجار تتحرك في زمن الربيع كذلك الحال في أجسام الحيوان كذلك يستفرغ فيه ما يجب استفراغه من الأبدان لجري الأخلاط فيها ولأن الربيع معتدل في ذاته فيحتمل للأبدان من الاستفراغ فيه ما لا يحتمل في [سائر الفصول وكذلك يحتمل فيه من التخليط ما لايحتمل في] [6] سواه وكذلك يحتمل من التعب والنصب[7] والجماع والسهر .

[E 96r] وأما الصيف فهو حار يابس والهضم فيه ضعيف والاستفراغ فيه غير محمود / ولذلك[8] نجتنب[9] الا عند الضرورة .

وأما الخريف فمشتت المزاج ذو اختلاف وقد رأى بعض الأطباء استفراغ الأبدان فيه وليس الأمر كذلك فان اختلاف المزاج يضعف قوة الأبدان .

ذكـــر الأخبـــاز

أفضل الأخباز خبز **الحنطة المختمر** الذي يطبخ في التنور وبعده الذي[10] يطبخ في الفرن وأجود أخباز/ما/ أكثر فيه من[11] الماء حين يعجن فاذا طبخ كان شبيها باسفنج البحر في الثقب الذي يداخله[12].حار باعتدال رطب يصلح بالناس عموما في الأصحاء والمرضى[13] وفي جميع الأزمان والأسنان . أفضله ما أكل يومه وقد فتر حر طبخه وأرداه ما تقادم عجنه وطبخه .

[M 1r] [P 2r]

والفطير من الخبز رديء بطيء الانهضام ويكون منه خلط فج نيء بلغمي[14] وهو لأهل الجهد والتعب صالح .

6.- E añade texto [ ].
7.- E omite: النصب .
8.- E: وكذلك .
9.- E: يجتنب .
10.- E : ما .
11.- E omite: من .
12.- E: التي تخلله . M: التثقب الذي يتحلله .
13.- M: الصحة والمرض .
14.- M: غليظ .

خبز الشعير هو أفضل الأخباز بعد خبز القمح وهو بارد يابس باعتدال غذاؤه أقل[15] من غذاء خبز القمح يقصر غذاؤه عن غذاء خبز القمح بقدر ما يقصر غذاء خبز القمح عن غذاء خبز الدرمك فان [خبز][16] الدرمك أغذاها . وخبز الشعير يصلح بالمحرورين في زمن الصيف .

وأحمد كل نوع منها ما أحكم طبخه في التنور وبعد التنور [ما طبخ][17] في الفرن وبعدهما ما طبخ في الملة .

وأما **سويق الشعير** فمن أفضل الأغذية بعيد[18] من أن يفسد في المعدة يبرد باعتدال ويقمع الخلط / الصفراوي بقصد يغذي باعتدال يصلح للمحمومين حمى حادة[19] وخاصة في الصيف [E 96v] لمن حسم وللأصحاء أيضا اذا شرب بالماء القراح .

وأما **كشك الشعير** فانه يبرد باعتدال ويرطب ويجلو[20] وينفع من الحميات الحادة ويسكن العطش جيد للشبان في زمن الصيف[21] واذا غسل به الجسم نقاه وفتح مسامه ولذلك يغسل به جسم من تعب أو سافر في حر شديد .

وأما **خبز السلت** فمزاجه مزاج خبز الشعير غير أن خبز الشعير خير منه في خصال كثيرة .

وخبز **الدخن** أبرد وأيبس من الشعير وهو أكثر امساكا للبطن من خبز الشعير و [من][22] خبز السلت . وخبز **العدس** مثله .

وخبز **الجلبان** رديء قد خبر منه أنه اذا أديم أكله أرخى الأعضاء لا خير في ادامة استعماله .

أما خبز **الشليم** فحار يابس اذا استعمله البلغمي المزاج لم يكد يضره .

15.- E: أفضل .
16.- M añade texto [ ].
17.- M añade texto [ ].
18.- E: بعيدان .
19.- E: حما حارة .
20.- M añade: وينقى .
21.- M añade: جدا .
22.- M añade texto [ ].

[P 2v] وأما خبز **البنج** بارد يابس وهو ألذ من سائر ما ذكرنا[23] بعد القمح والشعير والطبيعة تألفه . /

وأما خبز **الذرة** فبارد يابس قليل الغذاء جدا .

وأما خبز **الفول** فمائل الى البرد قليلا يابس تكون عنه أحلام رديئة وقل ما[24] يرى أكله رؤيا[25] وهو يخل[26] بالذهن ويحدث رياحا في المعدة[27] وأوجاعا فيها .

[E 97r] وأما خبز **الحمص** فهو أصلحها بعد القمح والشعير يغذو غذاء كثيرا فيزيد في المنى / بقوة قوية ويشد الانعاظ ورياحه دون رياح الفول بكثير .

وأما خبز **اللوبيا** فيخل بالذهن أيضا .

وأما خبز **الكرسنة** فيحدث قياء ورياحا[28] وليست رياحه كثيرة ولكنه كأنه يخالف جوهر الانسان فيكرب ويغثي[29] وهو حار يابس .

وأما خبز **القنب** فهو أيضا بارد يابس ولا بأس باستعماله .

وأما خبز **الأرز** فحار يابس صلب بطيء الانهضام ويكون عنه خلط غليظ يولد السدد في الأحشاء وفي سائر البدن ويعقل البطن .

وأول[30] خبز زعمت الأوائل اتخذ خبز [حب][31] البلوط وهو غليظ[32] يابس يميل الى البرد يسدد الكبد ويفسدها خاصة أوجاع المعدة وكذلك [خبز][33]/ الشاه بلوط[34] المعروف [M 1v] بالقسطل .

23.- E y M: ذكرت .

24.- P: قلما .

25.- E añade: تسده y M: جسمه .

26.- E: وهي تخل .

27.- M añade: والأمعا

28.- E: ورعافا .

29.- P, en nota marginal derecha: ويغمى .

30.- P, en nota marginal, casi ilegible: وهذا الكلام من الجم كين لان حبق؟... ما دام لم أمكنه زرع واغتذا البدن؟

31.- M añade texto [ ].

32.- M añade: الجوهر .

33.- M añade texto [ ].

34.- E: الشاهبلوط .

وقد يتخذ المساكين أخبازا كثيرة من أصول الصاره ومن حبوب[35] كلها رديئة مثل حب شجر اللاذن وكل ذلك رديء غير موافق[36] [بوجه ولا حال فاعلم][37].

ذكـــر اختـــلاف الخبـــز بحسب اختـــلاف صنعتـــه

قد علم أن الكعك والبشماط خبز ولكن[38] لما دخلهما[39] الزيت الذي يعجن به وتشيطت عند الطبخ حدثت فيها قوة كبرتية فهما مضران بالمحروري المزاج وبالمحمومين حمى حادة وبسائر المحمومين .

وأما [اختلاف][40] الخبز المختمر فاذا حمس[41] فغير المحمس خير مما حمس بكثير لأنه يصلب[42] فيبطىء هضمه .

[E 97v] وأما الحبوب المحمسة فالقمح اذا حمس / أبطأ انهضامه وكانت عنه رياح وقل غذاؤه فان أكل القمح نيئا كان أضر وكانت خاصته أن تكون عنه حيات البطن .

وأما الشعير فانه اذا حمس ثم طحن كان منه سويقه وقد ذكرته . وقد يحمس الناس الباقلى والحمص فيكون هضمهما أبطأ ويحمسون السمسم وهو محمس وغير محمس[43] مخـل[44] بالمعدة ومغث /.

[P 3r]

والسمسم حار رطب يولد بخر المعدة ويكون عنه القيء فان صادف من في معدته صفراء زاد

35.- M añade: كثيرة .

36.- E: غير محمود ولا موفق .

37.- E y M añaden texto [ ].

38.- M: ولكنها .

39.- M: داخلها .

40.- M añade texto [ ].

41.- M y E حمص Este cambio se repite siempre que aparece dicha raíz, por lo que en adelante no lo reflejo en nota.

42.- E: بكثير أصلب .

43.- E añade: ردي .

44.- M añade: مضر .

فيها واستحال باذن الله اليها وكذلك بزر الكتان حار رطب وغذاؤهما صالح اذا أجاد هضمهما .

[45] **فضيلة الخمير** . - الاختمار يعجل الهضم في المختمر[46] اذا كان الاختمار باعتدال وأما اذا أفرط الاختمار فانه يكون سببا لتعجيل فساد الأخلاط وعفونتها .

ذكر الأحساء

الحريرة المتخذة من الحنطة يكون عنها خلط غليظ نيء وحريرة دقيق الشعير خير منها وكذلك حريرة الذرة والبنج .

وأما الأحساء المتخذة من الأخباز المختمرة[47] بعد طبخ الأخباز فان أفضلها حسو خبز القمح المختمر للأصحاء ولا بأس به للمرضى . وحسو خبز الشعير أقل تغذية منه وهو صالح للمحومين حمى حادة .

والثرائد كلها يكون عنها بلغم غليظ[48] فأما ما يقلى من الأخباز فان هضمه يبطىء بحسب تزيد صلابة جرمه وتقل[49] رطوبته ويحدث فيه مزاج كبريتي بحسب الزيت الذي يقلى فيه فان كل ما[50] يقلى لا يخلو من المزاج الردىء / . [E 98r]

45.- E añade: ذكر .
46.- E omite: في المختمر .
47.- M añade: انفسها .
48.- E añade: ني .
49.- Así en M y E. En P: ثقل .
50.- E: كلما .

ذكر اللحوم [من الطيور]

[M 2r] أفضلها/الدجاج الذكران والاناث ولحوم الدراج ثم لحم الحجل وكلها مائلة الى اليبس قليلا .

وللحوم الدجاج خاصية [51] وهي أن أمراقها متى شربت تفايا عدلت المزاج ولذلك تسقيها لمن ظهرت عليه علة [52] الجذام وهذه اللحوم كلها نافعة .

ولحم الحجل اذا سلق وطبخ وأكل عقل البطن واذا شربت أمراقها من غير أن تسلق أطلقت البطن . وكذلك تفعل [أمراق] [53] الدجاج وخاصة مسمنها .

ولحوم الدجاج تصلح حال المنهوكين والناقهين .

وأما لحوم اليمام والحمام الأنسي والحمام الوحشي [54] **والقطا** . - فان اليمام حار يابس لطيف الجوهر [55] والحمام الأنسي حار أرطب مزاجا وأغلظ جوهرا من اليمام . وأما فراخها فكثيرة الرطوبة الفضلية جدا ولها خاصية في احداث أوجاع الدماغ المعروفة بالشقيقة وخاصة أعناقها ورؤوسها .

والقماري غليظة سوداوية **والشخش** ألطف جوهرا منها . **وأما القطا** فغليظة الجوهر سوداوية وليس في هذه اللحوم / ألطف جوهرا من اليمام ولها خاصة في أنها تزيد في الحفظ وتذكي الذهن وتقوي الحواس . [P 3v]

وأما العصافير [56] حارة يابسة وفتيها خير من مسنها وكلها صالحة نافعة من الفالج

51.- M añade: عجيبة .

52.- M y E: لم ظهر عليه ابتداء .

53.- M añade texto [ ].

54.- Así en M y E. En P: لحوم الحمام واليمام الانسية فالوحشية .

55.- E: حارة يابسة لطيفة الجوهر .

56.- M añade: فكلها .

واللقوة[57] ومن أنواع الاستسقاء وهي تزيد في قوة الجماع[58].

وللبصابص[59] قوة في تفتيت الحصى .

[E 98v] **وللقنابر** قوة بديعة اذا شربت / أمراقها في اطلاق القولنج قد خصها الله بذلك كما خص الحمام الأهلية الراعية التي تأوي في الأبراج بأن تقوي الحرارة الغريزية بزيادتها في الحار الغريزي[60] وجعل[61] أنفاسها لمن تكون في بيت سكناه أمانا من الخدر والسكتة والفالج .

القول في الكراكي والبرك والإوز والأطواس

الكراكي[62] حارة يابسة بطيئة الانهضام شحومها نافعة من الأوجاع التي تكون عن أسباب باردة وكذلك البرك الأهلي والبري في ذلك أقوى والإوز على ذلك وكلها نافعة لأصحاب الاسترخاء والفالج تضر[63] بالمحرورين من الناس وانهضامها يعسر وخاصة في زمن الصيف .

وجرت عادة الأطباء القدماء[64] انهم كانوا[65] يذبحون هذه الأطيار الصلبة اللحم قبل طبخها بساعات ويتركونها معلقة بريشها هذا منهم طلب لأنه يسرع انهضامها كما أن الخمير في الخبز يجيد انهضام الخبز في المعدة وكذلك بقاء الأطيار الصلبة اللحم بعد ذبحها[66] بساعات يجيد هضمها في المعدة[67].

[M 2v] **وأما الأطواس**[68] فانها أغلظ جوهرا من الحمام[69] وأخف / مزاجا وهي في سائر ذلك شبيهة بها .

والحبارى غليظة الجوهر سوداوية تميل الى الحر واليبس ولقانصتها خاصة بديعة أن قشرها الداخلي اذا جفف ووضع في اكحال العين منع من نزول الماء[70] في العين .

57.- M añade: والاسترخاء

58.- M añade: زيادة .

59.- E: وللنصايص .

60.- M añade: بقدرة الله .

61.- M añade: الله .

62.- E: الطواويس .

63.- E y M añaden: مضرة .

64.- M: القدماء من الاطباء .

65.- Así en M. En P y E: كانون .

66.- E: طبخها .

67.- M añade أيضا, y E: أيضا باذن الله تعالى .

68.- E: الطواويس .

69.- E y M: الدجاج .

70.- E y M difieren: نفع من الماء النازل .

[E 99r] **وأما النعـــام** فحارة يابسة / بافراط صلبة اللحم سوداوية الجوهر شحومها قوية في تسكين الأوجاع الحادثة[71] عن أسباب باردة ولقشرها[72] خاصة ينفع الممعودين ويستعمل في تفتيت الحصاة .

القول في السمـــان . - أما ان جعلت[73] السمان[74] نوعا من العصافير لم تخرج[75] عن الحادة[76] وان / جعلناها نوعا من الحجل لم نكن في ذلك أيضا أخرجناها عن جنسها . [P 4r]

أما جرمها فأجرام العصافير أشبه وأما مزاجها فكأنه وسط بين مزاج الدجاج وبين مزاج الحجل وهي[77] الى مزاج الدجاج أميل وهي ألطف[78] وأميل الى الحر قليلا وهي جيدة الكيموس طيبة الطعم نافعة للأصحاء وللناقهين ولحومها تفتت الحصى[79] وتدر البول .

وأما الزرازيـــر فكأنها شيء بين العصافير وبين النغر[80] وهي نوعان: أما الأسود منها فأحر وأيبس وأما الآخـر فدونه في الحر واليبس وكلاهما بطيء الانهضام غليظ الجوهر وهي تأكل[81] حيوانات سمية فهي لذلك ربما أضرت بأكلها وكذلك السمان[82] . ولذلك[83] يجب امساكها أحياء[84] يومين أو ثلاثة وحينئذ يستعملها[85] لينهضم ما قد أكلت من تلك الحيوانات في أبدانها وبعد ذلك يستعملها[86] .

فان اعترض معترض علي لهذا بأن يقول فانه ان انهضمت أغذيتها في أبدانها فانها مع ذلك يبقى في الكيموس شيء مما يتولد عنها[87] وهذا لعمري شيء[88] يخيل لسامعه أنه حق وليس كذلك فان الخالق سبحانه قد جعل فيها قوة تجيد بها هضم الرديء حتى يعود محمودا . وهذه

71.- E: الحادة .
72.- E y M: لقشرة قانصتها .
73.- E y M: جعلنا .
74.- E y M: سمانى .
75.- E y M: نخرج .
76.- E: الجادة .
77.- E: وهو .
78.- M añade: جوهرا .
79.- E: الحضا .
80.- E: النغران .
81.- M añade: كل .
82.- E y M: السمانى .
83.- M añade: لهذا السبب .
84.- E omite: أحياء .
85.- E omite a partir de este punto hasta la nota 86.
86.- Finaliza aquí la omisión de E. M omite: وبعد ذلك يستعملها .
87.- E: تولد عنه .
88.- E añade: مما .

[E 99v] الخاصية انما / هي جملة جوهرها [89] وعلم البشر مقصر عن ادراك ذلك كما يقصر عن ادراك أشياء كثيرة .

فان الاجماع قد وقع بين جميع [90] الأطباء في أن الدجاج أفضل اللحوم [91] باجماعها وهم يرون سقي أمراقها لمن بدأ به الجذام ويعتمدون على ذلك ويعتقدونه كما أنه الحق . والدجاج نراها تأكل [92] حيوانات سمية لو أكل الانسان منها درهما لتجذم على كل حال بما قدر الله سبحانه . فلما جاد هضم ذلك في [أبدان] [93] الدجاج انقلبت عينه فيها حتى أنا نجد أمراقها تنفع المجذومين نفعا لا يذكره [94] أحد من الأطباء .

ذكـر النغـر . - وأما النغر فانها غليظة الجوهر حارة يابسة [95] والكيموس المتولد عنها رديء وهي مع ذلك تؤكل وطعامها اذا أجيد طبخها [96] صالح [اعلم ذلك تصب ان شاء الله تعالى] [97]./ [M 3r]

ذكـر الغربـان والبزاة والصقـور والحـدأة والعقبـان والرخم

[P 4v] هذه كلها حارة يابسة وكلها بطيئة الهضم والذي / ذكر الأطباء أن أكل البزاة والصقور وما له جرأة [98] من الطير يشجع القلوب ويشد النفوس ويقويها .

وأما الغربان والرخم والحدأة فلحومها رديئة وليست باللذيذة ولم تجر العادة بأكلها وأما مرارتها فانها تجلي العين وتقويها متى وقعت في الأكحال وفراخ البزاة والصقور لذيذة الطعم تشجع النفوس وتنفع بخاصة من المالنخونيا المراقية [99] وغيرها من أنواع المالنخونيا [100] .

89.- E: جودة جوهرها .
90.- E: الاجماع وقع من جميع .
91.- M añade: كلها .
92.- M añade: كل .
93.- E y M añaden texto [ ].
94.- M: لا يبكره .
95.-E y M añaden: سوداوية .
96.-E: هضمها .
97.- M añade texto [ ].
98.- E: حرارة .
99.- E: الماليخوليا المتراقية .
100.- E: الماليخولية .

ذكـــر البيـــض

المعهود منها / عند الناس انما هو[101] بيض الدجاج وبيض كل طائر أضعف حرا من الطائر الذي هو بيضه وأضعف تجفيفا . [E 100r]

والبيض اذا أكل نيمرشت صالح يغذي تغذية حسنة[102] واذا طبخ مسلوقا حتى يصلب نفع من اطلاق البطن . واذا سلقت حتى تخثر ولا تبلغ الى حد الصلابة سكنت السعلة التي تكون من خشونة الرئة الحادثة من الغبار أو من الدخان أو من أكل شيء يابس[103] أو غيره مما يخشن قصبة الرئة من الأشياء القابضة[104] والحريفة .

واذا وضع دقيق البيض في العين الرمدة نفعها واذا استخرج دهن محاحها كان الدهن يسكن الاوجاع سواء كانت[105] من أسباب حارة أو باردة حاشى أوجاع الحمرة .

واذا فضخت نيئة ووضعت على البدن أحدثت فيه املاسا حسنا وهذا انما يصلح ذكره في كتاب[106] الزينة .

واذا تحسيت مسلوقة لم تصلب بعد كانت نافعة من سحج المعى ومن الألم العارض في المعدة وفي المعى من شرب الأشياء السمية وفيها قوة غير قوية في النفع من السموم عموما .

وأما بيض البرك فهو أيضا لذيذ الطعم عند الناس وهو أحر من بيض الدجاج وأقل رطوبة .

وبيض الاوز قريب منه وبيض الحجل أخف من بيض الدجاج .

وأما بيض الحمام فأحر من بيض الدجاج وأرطب ولذلك يعين على الجماع [معونة صالحة وجميع البيض يعين على الجماع][107] وخاصة اذا طبخت بالبصل / أو بماء اللفت . [E 100v]

101.- M: هي .
102.- E añade: صالحة .M: جيدة .
103.- E: وأكل خل .
104.- E: من القانصة .
105.- E: كان .
106.- E y M: كتب .
107.- E y M añaden texto [ ].

وأما بيض النعام فأحر وأقل رطوبة مما ذكرته من سائر البيض .

وبيض العصافير أخف[108] من سائرها [109] وألطف جوهرا .

[P 5r] وأما بيض الأطواس[110] فكما أن الأطواس أغلظ / جوهرا من الدجاج كذلك بيضها أغلظ جوهرا وهي في سائر ذلك مثل بيض الدجاج سواء .

وأفضل ما يستعمل[111] البيض كما ذكره حنين[112] : يؤخذ[113] بيض عشر عددا [114] تكسر وتخلط[115] في اناء حنتم ويوضع عليها من الزيت والخل والمري النقيع من كل واحد [M 3v] مغرفة / صالحة وتحرك[116] على النار حتى يثخن جرمها وتنزل عن النار .

والناس يطبخون البيض على أنواع مختلفة : منها [117] أنهم يقلونها ومنها[118] أنهم يعملون منها أمراقا بالفتات وبالكزبرة ويطبخونها في الفرن أو في غير الفرن ومنها[119] أنهم يخلطونها بالجبن الطري ويعجنونها به ثم يقلونها ويستعملونها بالعسل وهو شر غذاء يعقب أمراضا رديئة صعبة . وشر من هذا أنهم يصنعون البيض في الحوت ويطبخونه معه ثم يأكلون ذلك وهو أضر من السم[120] .

وأما قشر البيض اذا حمس[121] وشرب فانه يقطع الاسهال[122] وان وضع في الأكحال جلأ البصر وجفف الدمعة ونفع العين .

108.- E: أجف .
109.- E y M añaden: وأحر .
110.- E: الطاووس .
111.- M: تستعمل .
112.- E: جالينوس .
113.- M omite: يؤخذ .
114.- E: عشرة من البيض .
115.- Así E y M. P: يكسر ويخلط .
116.- Así M. P y E: يحرك .
117.- Así E y M. P: منهم
118.- Cf. nota 117.
119.- Cf. nota 117 y 118.
120.- E y M: وهو أضرب من الشك للمرض .
121.- E y M: حمص .
122.- M añade: باذن الله .

ومحاج البيض أفضل من بياضها بكثير ولذلك من أراد يجتنب ضرها استعمل المحاج وحدها دون البياض .

ذكر اللحوم من المواشي على أربع

[E 101r] / أكثر ما يستعملها الناس لحوم الغنم وهي حارة رطبة . أفضلها ما ليس بالصغير ولا بالمسن الكبير من الذكران خاصة ثم لحم الخصي من الذكران المعتدل بين الصغير والكبير ثم الاناث المعتدلات في العمر .

وأما صغار الغنم ففيها رطوبة كثيرة جدا وهي لذيذة الطعم[123] ولكنها تحدث في الأبدان رطوبات كثيرة فضلية ولذلك يجب تجنبها فان استعملت فشواء[124] في السفود أو في الفرن أو بالمري . وذكران صغارها أشبه من اناثها بكثير وبالجملة .

فان لحم الضأن كله انما يجب أن يستعمل بما يجفف من رطوباته مثل الطبخ بالمري ومثل الطبخ بالزيت الكثير ومثل طبخها بالخل . وشر ما يستعمل اذا استعملت في الثريد[125] أو مضيرة فان مضرتها حينئذ تتضاعف اضعافا .

[P 5 v] **ذكر المعز** . - أفضل لحوم المعز[126] صغارها وخاصة الذكران منها وشرها كلها المسن / وفحول الضراب منها شر من الخصيان والذكران شر من الاناث .

تغذي صغارها باعتدال وتزيد في اللحم زيادة محمودة وتعين على الباه معونة صالحة[127] وخاصة اذا طبخت باللفت أو[128] بلون يقع فيه الحمص .

---

123 .- M añade: جدا .
124.- P: فشوا .M y E: فتشوا .
125.- M: ثرايد .
126.- M añade: لحوم .
127.- E añade: كثيرا .
128.- E y M añaden: طبخت .

وأما الشوارف منها فانها تحدث فسادا[129] في الأخلاط وضروب الوسواس وأنواع الجنون وأقل ما تحدث فسادا في[130] الراي[131] وكثيرا ما تحدث الصرع والجرب القبيح وأمراضها مذمومة جدا .

وأما لحوم الجداء فانها كادت تخرج لافراطها في الجودة عن اللحوم من ذوات الأربع .

[E 101v] [M 4r] / وأما لحوم الجمال فانها غليظة الجوهر جدا يابسة / باردة[132] يبطيء انهضامها[133] وشحومها أغلظ من سائر الشحوم ولذلك ترى شحمها[134] يجمد وهو حار اللمس .

وأما لحم البقر فانه غليظ الجوهر سوداوي يابس بارد بحسب النظر الطبي وأما من حيث انه لحم[135] خارج عن النظر الطبي .

ولحوم البقر كلها فيها عسر وبطء[136] في الانهضام وصغيرها الراضع لا بأس به في جودة الجوهر وهو لا أقول سريع[137] الانهضام الا بقياسه الى مسنها وكذلك لا أقول أنه بطيء الانهضام الا بقياسه الى الدجاج والدراج ولحم الجدي الصغير فضلا عن الدجاج .

القول في [لحوم][138] الصيد

لحوم الصيد كلها -أعني ما يمشي على أربع- غليظة سوداوية فأغلظها لحوم بقر[139] الوحش

129.- E omite, en el texto, a partir de este punto hasta la nota 130, aunque esta omisión viene recogida en nota marginal, de distinta mano.

130.- Finaliza aquí la omisión de E.

131.- E: الرية .

132.- M: حارة .

133.- E: بطية الهضم .

134.- E: تراه عمله .M: تراه يجمد .

135.- M añade: فشي .

136.- E: وبطو .

137.- Así M. P: وهو لا اقل سريع .E: وأنا أقول انه سريع .

138.- M añade texto [ ].

139.- M omite: بقر .

وهي أحر من الأنسية وأجف(140) ثم لحوم حمر الوحش وكلاهما سواء(141) بارد يابس(142).

ذكر لحم الأيل

وأما لحوم الأيل فالأنثى خير من الذكر والصغير خير من الكبير بكثير وهو حار يابس غلظ الجوهر يولد أخلاطا سوداوية وأمراضا سوداوية وعلى حاله فهو أشبه من المعز الشارف .

والصغير جدا الراضع الذي لم يعرف العشب فلا بأس به وهو مثل الجدي الكبير الذي قد ابتدأ (143) في أكل العشب والأنثى أصلح من الذكر .

/ ذكر الوعول

[P 6r]

[E 102r] الوعول حارة يابسة بطيئة الهضم اناثها خير من ذكرانها الخلط المتولد / عنها سوداوي والصغير منها أصلح من صغير الأيل .

ذكر الغزلان (144)

هذا الحيوان انما هو في البلاد المنحرفة الى الحر وهو حار يابس ليس جوهره مثل جوهر البقر ولا مثل جوهر المعز الكبار . وهو أحر وأخف من جدي المعز وهضمه سريع وغذاؤه محمود صالح معتدل .

والأنثى خير من(145) الذكر(146) وله خاصة انه يقوي النفوس وان استعمل ماء لحمه من سقطت قوته أو غشي عليه من استفراغ انعشه(147) لا بأنه أسرع في تغذيته من غيره بل بخاصيته فيه .

140.- E y M: وأخف .

141.- P y E: سوا .M: سوداوي .

142.- Así en las tres copias, lo cual, aunque no es demasiado frecuente, pués lo lógico sería que fuera en dual, concertando con كلاهما, es también correcto. M añade: غليظ الجوهر مولد اخلاط سوداوية وعلى حاله هو أشبه من المعز الشارف , frase que recoge P más adelante, referida al أيل y que, entonces, omite M.

143.- Así M. P y E: أخذ .

144.- M: غزال .

145.- M: الذكر في ذلك خاصية .

146.- E añade: في ذلك .

147.- M añade: ذلك .

ذكر الأرانب

الأرنب حار رطب ومسنه بطيء الهضم يابس المزاج رديء الجوهر وفتيه خير من المسن[148] الكبير . وأما صغار الأرانب وهي الخرانق[149] فحارة رطبة تغذي بسرعة وتعين على الباه وخاصة اذا طبخت مع ماء البصل أو مع الماء الذي ينقع فيه الحمص[150].

وخاصة الأرانب أنها تفتت الحصاة . خاصة رأسها انه اذا طبخ الرأس تفايا بيضاء وأكله المرتعش نفعه .

وخاصة رجله [اليسرى] [151] أنها اذا علقت على الفخذ لم تحمل المرأة اذا جومعت والرجل معلقة في حزام الرجل[152] والمرأة هكذا ذكروا .

وأما خاصته في الحصى فانه يفتتها[153] وكذلك خاصة رأسه[154] للمرتعش وذكروا أن دمه اذا وضع على[155] النمش أزاله والكلف عن الوجه وأذهب ذلك .

ذكر الرئم[156]

[E 102v] [M 4v] هذا حيوان ليس في بلدي / ورأيته مجلوبا . وهو حار يابس ألطف جوهرا من الأيل الصغار لقربه[157] من صغار الغزلان في المنفعة . /

148.- E omite: المسن .

149.- E: وهي الحراز واحدها حرز .

150.- E añade: قوة الباه .

151.- M anade texto [ ].

152.- E: على حزامه .

153.- E y M: فاني تحققتها .

154.- E y M: وكذلك خاصية التي في رأسه .

155.- E y M añaden: الوجه .

156.- En las tres copias: الريم .

157.- E y M: من الأيل صغاره قربة .

ذكـــر الكـــرس [158]

وهو أيضا ليس في بلدي ورأيته مجلوبا وهو حار يابس[159] وهو قريب من الرنم وهو ألطف جوهرا منه بكثير .

ذكـــر الــذئـــب [160]

مزاجه شبيه بمزاج الانسان جدا حار رطب غليظ الجوهر .

ذكـــر السبـــع

[P 6v] السباع كلها حارة يابسة . والكلاب نوعا منها / وكذلك الذئاب[161] والفهود والثعالب والأسد والنمور وغير ذلك من السباع كلها حارة يابسة . أشدها حرا الاسد والنمر وما سوى ذلك تابع يفضل بعضا[162]. وهي كلها بطيئة الهضم رديئة الغذاء لا خير في استعمالها وخاصة ما هو قد أسن منها .

ذكـر القنفـــذ

هذا الحيوان مزاجه متشتت[163] فجلدته حارة يابسة ولحمه حار جدا وليس بيابس ولكن اما معتدل واما خارج عن الاعتدال بشيء يسير[164] وهو لذيذ الطعم .

شحمه لطيف جدا يسكن الأوجاع الحادثة عن أسباب باردة[165] وينفع[166] من الكزاز واللقوة اذا أدهن به . ومتى دهن به الذكر أحدث لذة زائدة عند الجماع وانعاظا قويا .

158.- E: الكرش .
159.- E omite: وهو حار يابس .
160.- E y M: الذب .P: الذيب .
161.- En las tres copias: ذياب .
162.- E y M añaden: في ذلك بعض .
163.- E: مشتت .
164.- E: قليلا .
165.- E: بادية .
166.- E añade: باذن الله .

وان أدهن شحمه أحر البدن وجلب البراغيث الى من يدهن به .
وذكره اذا جفف وشرب مسحوقا أنعظ انعاظا قويا شديدا وكذلك يفعل ذكر الأيل خاصة فيها .
وجلده اذا تبخر به المرء فرجه [167] وكان به أسر البول[168] أطلقه .

[E 103r] ودخان قشره - أعني جلدته - يطرد الهوام كلها وكذلك يفعل دخان القرون[169] ودخان / قرن الأيل في ذلك أقوى بكثير .

وأما الخنزير فان الشرع يمنع من ذكره .

ذكـــر السمـــــور

وهو[170] حار جدا خصيتاه هما الجندبادستر ومنافعهما [171] معلومة كثيرة وأما لحمه للأكل فهو مذموم[172].

ذكـــر الضبـــع

الضبع نوع من السباع حار وليس بالقوي اليبس ولكفه اليمنى خاصة ذكروا أن من حبسها يسرت عليه شؤونه .

ذكـــر القنليـــة

أما القدماء فلم يذكروها [173] وزعم المتأخرون أنها باردة يابسة[174] وأنها تحدث رياحا في البدن بخاصة جوهرها .

167.- E omite: فرجه .
168.- E omite: البول .
169.- E y M añaden: كلها .
170.- E y M añaden: حيوان .
171.- Añaden, M: في المتداول y E: في التداوى .
172.- M añade: فاعلم ذلك .
173.- E y M añaden: منهم .
174.- E omite: يابسة .

ذكر اليربوع وسائر الفئران

هذا حيوان أنواعه كثيرة وكلها حار يابس . وأصلحها نوع منه بري لونه [فرفيري][175] حسن المنظر أكبر من الفئران وهو دون القنلية ثم اليربوع .

[P 7r] وكلها كما قلت حارة يابسة خاصتها اذا أكلت مشوية قطعت سيلان اللعاب وشر / أنواعها كلها فئران البيوت .

ذكر الضب

الضب حار يابس ليس غلظه بحسب ذلك فهو يولد حرارة في البدن ويبسا[176].

ذكر الحيات

الحيات كلها حارة يابسة شرها كلها ما بعدت مواطنها من المياه وأنواعها كثيرة كلها لها قوة في دفع اليبس عن البدن الى الجلد والأفاعي في ذلك أفضل من سائر الحيات واناث الحيات أجود من ذكرانها .

[M 5r] وللأفاعي خاصة اذا خنقت بالأرجوان البحري ثم لفت بتلك / الأخياط على عنق من اشتكى[177] بالخوانيق أبرأته . ولها خاصة أنها تنفع من الجذام حقق ذلك جالينوس .

[E 103v] وأما أنا فاني مرارا كثيرة أمرت / من يشتكي [من][178] فساد مزاجه بان يأكل من الأفاعي تفايا بيضاء فانتفع بذلك . وقد كنت أيّام امتحان الأمير[179] علـي بن يوسف[180] لي[181] احتجت الى أن أطعمها من به فساد في مزاجه والأفاعي هناك غير موجودة[182] فأمرته أن يأكل من اناث سائر الحيات الفتايا البرية السمان فانفع بذلك .

175.- E y M añaden texto [ ].
176.- E omite el apartado completo sobre الضب .
177.- M: يشتكي E: يشكوا .
178.- M añade texto [ ].
179.- E y M omiten: الأمير .
180.- E añade: بن تاشوفين .
181.- E omite: لي .
182.- E: هناك معدومة .

ويجب عندما يذبحها الذابح أن يمدها ويضع سكينين حديدين[183] عليها احدهما في أول الموضع الذي يأخذ في الرقة[184] من جهة عنقها[185] والآخر في أول[186] الموضع الذي يأخذ في الرقة من جهة ذنبها[187]. ويضرب ضاربان[188] على السكينين[189] دفعة لينقطع [طرفاها][190] بمرة فانها ان لم تنقطع بمرة سرى سمها في لحمها فيموت الذي يأكلها أو يألم[191] ألما عظيما .

أو يتخذ لها سكينان[192] في نصاب واحد ومن الصواب أن تمد على ظهرها ليكون قطع الحديد في أوداجها قبل أن يأخذ في قطع[193] عظمها .

فاني رأيت أن ذلك أصلح بسبب الشرع فان وقع الضرب عليها وبقي سبب يصل بين رأسها وبينها أو بين ذنبها وبينها[194] فان الحزم في رميها بجملتها .

ذكـــر النمـــوس

هي أنواع كثيرة منها [نوع][195] ما يشبه الهر يسمى فلارجه(*sic*) ومنها نوع يسمى الدلق وهو مثل الفلارجه ومنها النموس الأهلية . أفضلها الفلارجه وهي حارة يابسة طيبة[196] الطعم .

183.- E: سكينتين حديدتين .
184.- Asi en M. P: الرقبة.E omite: في الرقة .
185.- M: ذنبها .
186.- E: والثاني من جهة ذنبها .
187.- M: عنقها .
188.- E: ضاربا .
189.- E: السكينتين .
190.- E y M añaden texto | |.
191.- E: تألم .
192.- E: سكينين .
193.- E omite: قطع .
194.- Asi E y M. P: يصل من رأسه أو منها أو من ذنبها ومنها .
195.- E y M añaden texto | |.
196.- M: لذيذة .

ذكـــر الهـــر

[P 7v] الهر بارد يابس خاصته أنه اذا كان يماس الانسان / كثيرا أحدث السل والذبول وهو رديء الغذاء مذموم لا خير في أكله .

ذكـــر الضـــرب [197]

[E 104r] الضرب[198] ليس في بلدي / ورأيته في بلاد المغرب ويبدو منه أنه غليظ الجوهر[199] أغلظ جوهرا من القنفذ وأما جرمهما فمتقاربان وأظن أن القنفذ أيبس منه[200] وهو في سائر الخصال مثل القنفذ .

والقنفذ لا محالة ألذ طعما منه[201] وألطف جوهرا ولم أجرب من منافع شحمه شيئا ولا من مضاره ولا أذكر فيه خاصة أتحققها والذي يشبه في مزاجه أنه أشبه شيء بالقنفذ[202] البري المعروف والقنفذ ألطف جوهرا منه .

ذكـــر الجـــراد

هو من الحيوان الطيـــار وهو مع ذلك من المشاء على قوائم فهو كأنه داخل في النوعين فلذلك أفردت القول فيه وهو حار يابس لطيف اذا قيس بسواه والكيموس المتولد عنه غليظ رديء قليل نزر .

والناس يستعملونه طبخا وقليا وأشبهه ما كان أحمر اللون عظيم الجرم سريع الحركة وما يوجد[203] منه في الأندلس لم تجر العادة بأكله من وجه ولا بسبب[204]. وسمعت الناس يقولون انه يقتل أكله بالأندلس ولم أتيقن ذلك .

197.- Así M y E. P: الظرب

198.- Así en las tres copias.

199.- E y M omiten: غليظ الجوهر .

200.- E omite a partir de este punto hasta la nota 201.

201.- Finaliza aquí la omisión de E.

202.- E añade: في مزاجه أعني به .

203.- Así E y M. P: يؤخذ .

204.- E y M omiten: ولا بسبب .

وهو للمحرورين عظيم المضرة ولأهل البلغم ورطوبة الأبدان أشبه بكثير .

وكأنه عند الناس من الكوامخ فما [205] أكل منه على تلك السبيل فمضرته يسيرة وأما ما أكل منه [206] على طريق الغذاء فانه يجفف ويحرق الدم ويعقب [آفات كثيرة و] [207] أمراضا .

ذكـــر الألبـــان

[M 5v] / [ذكـر اللبـن]

أفضل الألبان لبن المعز حين يحلب اذا شرب على الصوم وهو دفيء ويغذي البدن تغذية محمودة حتى أنهم زعموا أنه يسمن المسلولين .

[E 104v] / وأما لبن الضأن فكثير اللذة جدا وهو كثير المضار وافر الترطيب غليظ الجوهر مذموم .

وأما لبن البقر فأقل رداءة من لبن الغنم [208] وهو أيضا غير محمود .

وأما لبن النوق فانه يقوي المعدة والكبد وهو بعيد من التجبين [209] والألبان كلها عموما تطلق البطن .

ذكـــر الجبـــن

الجبن الرطب بارد رطب توكن عنه أخلاط غليظة اذا انهضم كان عنه غذاء جيدا وأما الجاف

[P 8r] فرديء عفوني يجفف [210]/ وهو مع ذلك لا يخلو من تعفين .

205.- E: فمن .
206.- Así M y E. P: أما ما كان .
207.- Añaden M y E texto [ ].
208.- E: الضان .
209.- E y M añaden: جدا .
210.- E omite: يجفف .

ذكـــر الـــزبـــد

الزبد بارد رطب عموما يسكن اللذع واذا طبخ قل ترطيبه واكتسب حرارة يسيرة من النار والملح .

ذكـــر الـــرائـــب

الرائـــب بارد رطـب يطلق البطن ويخل بالعصـب والدماغ .

ذكـر الشيـــراز

الشيراز أضعف تبريدا من الرائب[211] وأضعف ترطيبا منه وهو أيضا مضر بالدماغ والعصب .

ذكـــر الخـــلاط

الخلاط من أعظم الأشياء ضررا[212] وأقواها تعفينا يجب أن يجتنب[213] على كل حال .

ذكـر ثـرائـد اللبـن ومـا يطبـخ منـه

اذا طبخ اللبن ازداد طيبا وازداد لذاذا وازداد ضررا بشاربه[214]. وأما اذا صنع منه ثريد[215] فقد جمع ثريده الى مضرة الثريد مضار اللبن[216] ومطبوخ اللبن على جهة الغذاء في نهاية المضرة . وأما طريق الدواء فانه اذا طبخ في قدر جديد وغمست مع ذلك فيه صنج حديد حتى يختثر[217] قطع الاسهال[218].

211.- M añade: أبرد .
212.- E y M: أضرارا .
213.- E: يجب اجتنابه .
214.- E: ازاد طيبة ولذاذة وازداد اضرارا .
215.- E: عمل ثريد .
216.- E: ومضيرة اللبن .
217.- E: صفايح الحديد حتى تجبن .
218.- E añade: باذن الله .

[E 105r]

ذكر الدهن / المستخرج من الجبن الجاف

انّا قد نستخرج من الجبن الجاف دسما [219] كما يستخرج [220] من سائر ما يمكن استخراج دهن [221] منه . ودهن الجبن حار يابس كثير التحليل [222] يحلل [223] بقوة وينفع من الثآليل [224].

وأما ميس [225] اللبن ففيه تبريد ليس بالقوي ويسهل ماء أصفر اذا شرب [226].

219.- E y M: دهنا .

220.- E: تستخرج .

221.- E: دهنه .

222.- E y M añaden: الثواليل .

223.- E añade: النفخ .

224.- M: والجلا .

225.- E: المسّ .

226.- E y M invierten: يسهل ماء أصفر اذا شرب وفيه تبريد ليس بالقوي .

ذكـــر الحيتـــــان

ذكر جالينوس الحوت الكثير الأرجل فانه مما يعين على الجماع بقوة وهو الربيثاء[227] ولا أشك أنه [الذي يسمى عندنا] [228] القمرون مزاجه حار رطب باعتدال وهو لطيف الجوهر بعيد عن اللزوجة[229].

فان اعترض عليّ معترض بما قيل في أنواع الحوت ان من الشروط في جيدها أن يكون كثير الدم والربيثاء تراها [230] اما عديمة الدم واما أن يكون لها دم يسير يخفى . فالجواب هذا من [231] شرط المحمود من الحوت ولكن الربيثاء من صغر الجرم في حد يخفى دمها لأنها لطيفة الجوهر فدمها ألطف وللطافتها لا يظهر دمها [232] والا فانظر من سائر[233] الحوت ما يكون في جرم الربيثاء ودمه ظاهر .

وانما حمد الأطباء من الحوت أن يكون كثير الدم لأن أعظم الأخلاط موافقة لطبيعة الانسان انما هو الدم ولما كان الحوت / أكثر أخلاطه / وأمشاجه انما هو جوهر بلغمي على ما نراه عيانا كان أحمده ما تكون الدم فيه وتثور اذ ليس[234] نجد من الحوت الا ما الرطوبة البلغمية فيه كثيرة ولا يخفى عن الحس الا الربيثاء فان الربيثاء ليس فيها [235] / لزوجة وهي بعيدة عن ذلك للطافة جوهرها .

[P 8v]
[M 6r]
[E 105v]

227.- P y E, siempre: الرشا .M: الربيثا .'Creo que la lectura correcta es la de M, ya que este término viene así recogido en otros textos, entre ellos la *Uryūza* de Ibn Sīnā.

228.- E y M añaden texto [ ].

229.- Así E y M. P: القروحة .

230.- E y M: تراها .

231.- E difiere: والجواب عن هذا أن من .

232.-M: فيها .

233.- E y M añaden: أنواع .

234.- E: يكون للدم وفور قوة وليس .M: يكون الدم فيه وفور له ليس .

235.- Así M. P y E: فيه .

وأما سائر[236] الحوت فأفضله[237] ما كان أقله[238] لزوجة وكان له قشر[239] كالدراهم تعلق[240] عليه[241] وكان دمه[242] كثيرا واذا صيد لم يلبث في البر [حيا][243] الا قليلا ويسرع هلاكه عندما يصاد .

فان حياة الحوت مدة طويلة وقد خرج عن الماء أدل شيء على سوء حاله ولزوجة[244] الأمشاج المتولدة منه فانه ليس يحيى في البر[245] مدة الا كان عليه حجاب[246] من لزوجته يمنع[247] عنه وصول حرارة الهواء ويبسه[248] الى أعضائه الرطوبة بالرطوبة الطبيعة الكينونية .

وانما يهلك الحيوان اذا فسد[249] مزاج أعضائه الرئيسة وخاصة القلب فباللزوجة يمتنع وصول حره[250] ويبسه الى باطنه فلا يفسد مزاجه الا ببطء[251] فلهذه العلة يكون بعض أنواع الحوت عندما يخرج الى الهواء يموت بسرعة وبعضه يقيم حيا مدة . وهذه الرطوبة التي تمنع وصول الهواء الى أعضائه وتدافعها عنه وتحجبه عنها وتعين على حياته في البر مدة بوجه أخر وهو أن كل حيوان أي حيوان كان بريا[252] أو كان مائيا قد جعل الله سبحانه في أبدانها شيئا يسميها الأطباء حارا غريزيا به يكون ما يفعل وما ينفعل في الأبدان بقدرة الله سبحانه[253].

236.- E y M añaden : أنواع

237.- E y M: فأفضلها .

238.- E y M: أقلها .

239.- E y M: لها قشور .

240.- E: كالدرهم يعلوه .M: كالدرهم تعلوه .

241.- E y M omiten: عليه

242.- E: دمها .

243.- E y M añaden texto [ ].

244.- E: وزيادة .

245.- E añade: منه .

246.- E y M: حجابا .

247.-M: تمنع .

248.- E, a partir de este punto hasta la nota 151, difiere: ويبسه وهكذا يكون في جرم أعضايه الاصلية فما يصل الى قلبه من حر الهوا ويبسه يحجبه عن جوهر أغشيته اللزوجة الرطوبة اللتي تكون مبثوثة فيها .

249.- Así M. P y E: كسب .

250.- M: حر الهوا .

251.- Finaliza aquí la variante de E.

252.- E: ترابيا .

253.- M añade: عز وجل .

فاذا كانت[254] في الحيوان رطوبة كثيرة[255] لزجة وخاصة في خارجه [كما للحوت] [256] امتنع هذا الحار الغريزي من الخروج والتحلل فتطول حياته في البر ولا يهلك الا بعسر كما يكون حال اللبيس[257] وحال السلابيح[258] وحال ما هو من / الحيتان البحرية الكثيرة اللزوجة . [E 106r]

وربما طالت حياة الحيوان[259] أيضا وقد قتل بوجه آخر كما يعرض في الحيات وفي الجراد . وانما ذلك لليبس[260] الذي خلقت به فيعرض فيها من بعد تحلل الحر الغريزي فيها ما يعرض في حجارة الجيار . فان حجارة الجيار لما أفرط يبسها بالنار وتكاثف جرمها[261] وصلب بقيت ما اكتسبها[262] النار من حرارتها في جوهرها فلا يخرج ولا نحن ايضا ان لمسناها نحس[263] ذلك .

[P 9r] فان زال ذلك اليبس بأقل نداوة تحلل / ذلك عنها وخرجت الحرارة التي اكتسبتها عنها وبعد مدة تبقى الحجارة باردة في طبعها[264] كما قدر الله سبحانه[265]. وحينئذ ربما استعملناها في الأكحال النافعة للعين ولأني قد خرجت عما كنت شرطت من ألاّ أعلل شيئا أرجع الى قصدي الأول وأعدل الى ما جمح إليه نسق القول .

فأقول فما كان الحيتان قليل اللزوجة فهو أجود وما كان منها له فلوس وحروشة فهو أحمد وما كان له دم أحمر خير مما يكون له دم أصفر وصغير أنواع الحوت خير من كبيره ولا يفهم من قولي هذا أن صغير نوع الحوت جدا [266] خير من المعتدل قده في ذلك النوع فاني لا أقول

254.- E: كان .

255.- Así M y E. P: يسيرة .

256.- E y M añaden texto [ ].

257.- Palabra no muy clara. En P: الكبش Creo que es البيس o اللبيس.

258.- Así M. P y E: السلابح .

259.- E: حيوة الحوت .

260.- Palabra dudosa en las 3 copias.

261.- E: حرها .

262.- E: نفت ما اكتسبها .

263.- E: يحسن .

264.- E, a partir de este punto, hasta la nota 265, difiere: فطرها الله تعالى .

265.- Aquí finaliza la variante de E.

266.- E omite: الحوت جدا .

ذلك ولا أقول ان الشبان في الحوت خير من صغير ذلك (267) الحوت ومن مسنه . وأنا أحمد ما
حمده الأطباء قبلي أن الحوت الذي نوعه صغير خير من الحوت الذي نوعه كبير .

[M 6v] فان الحوت المعروف بالرضراضي (268) خير من سائر الحيتان وأعرف بالأدوية حوتا /
[E 106v] يعرف (269) / بالسمك رأيته وخبرته وخبره (270) زهر بن عبد الملك أبي - رحمه الله - (271) وهو
حوت محمود وعسى أنه الحوت الذي حمده الأطباء وسموه رضراضيا (272) .

وما يكون من الحوت في المياه الجارية خير مما يكون في مياه القائمة الراكدة (273) [القليلة
الجري وأما ما يكون منه في المياه القائمة الراكدة] (274) فشر كله كاد يكون قتالا .

فالحوت البحري قولا عاما خير من الحوت النهري وما (275) قلت سهوكة الحوت خفت
مضرته وكان الكيموس المتولد عنه أحمد فان حاسة الشم انما جعلها الله سبحانه ليعرف بها
الحيوان ما ينفعه مما يضره فما كان كريه الرائحة فهو مخالف للذي لا نجد (276) رائحته كريهة وقد
كنت عزمت على ألا أعلل ولكن أقع في ذلك اضطرارا لأبين (277).

[استعمـــال الحـــوت]

وأفضل ما يستعمل الحوت أن يسلق بالماء الحار ثم يوضع في قدرة كبيرة أو ملة من فخار أو

267.- E: ذلك النوع .
268.- E y M: الرضراض .
269.- E y M: يسمى .
270.- E añade: وحمدته .
271.- E añade: تعالى .
272.- E: رضراضا .
273.- E omite: الراكدة .
274.- E y M añaden texto [ ].
275.- E: وكلما .
276.- E: الذي تجد .
277.- E: الا أبين .

حنتم ويصب عليه الزيت صبا . فاذا نضج حط عن النار وأضيف[278] اليه مرقة تعدله متخذة بالخل أو[279] بالزنجبيل هذا يكون على سبيل الغذاء[280].

وأما على[281] طيب الطعام فان جعل في المرقة فتات مدقوق فذلك أيضا لا يخل به في الجودة . وأما ان وضع فيه الكزبرة أو البيض[282] فان ذلك يحسن طعمه وكذلك يحسنه الزعفران / طعما ومنظرا ولكنه يفسد غذاءه ويحدث فيه أشياء رديئة[283] منها أنه يملأ الدماغ [P 9v] أبخرة رديئة ويسدد العروق ويحدث أمراضا .

وأما اذا[284] استعمل / طبيخا في الزيت [كما قلت][285] بمرقة ساذجة أو من غير أن [E 107r] يضاف اليه مرقة سوى الزيت[286] فيه فاني لا أقول حينئذ انه مضر البتة وخاصة أنه اذا كان من أنواع الحيتان المحمودة وكما أني قلت في اليمام والعصافير أنه يجب أن تطبخ بعد ذبحها بساعات كذلك أقول في جميع أنواع الحوت أنه يجب المبادرة الى طبخها أثر[287] موتها من دون توان .

وأكثر ما يستعمل الناس الحوت وقد قلي في المقالي بالزيت وهو غير محمود فانه يكتسب كبريتية من حار النار بالقلي وكل شيء يقلى فانه مضر وخاصة لمن يكون حار المزاج .

وربما وضع الناس فيه بعد ذلك الخل والثوم وهذا أيضا من الخطاء العظيم فان الثوم يصعد بخرته الى الرأس[288] فتملأ الدماغ من رطوبة غير محمودة وللخل خاصة في الاضرار بالدماغ فيزيدون بفعلهم هذا مضرة في الحوت وهم يحسبون أنهم يقامون مضرته لأنهم يقابلون بزعمهم

278.- E وأضيفت .

279.- E : و .

280.- E y M: يكون أحسن الغذا .

281.- E y M: بحسب .

282.- Aunque en las tres copias aparecen así, أو البيض , creo que الكزبرة البيضاء podría ser la lectura correcta.

283.- E omite: رديئة .

284.- P añade اذا en margen.

285.- E y M añaden texto [ ].

286.- E y M añaden: الكثير الذي يطبخ .

287.- E: بعد .

288.- E añade en nota marginal: فيملا الرأس .

برودة جوهر الحوت بحرارة الثوم ويقابلون غلظ جوهر الحوت[289] بلطافة جوهر الثوم[290] وبلطافة جوهر الخل وبئس ما يصنعون .

ويتخذ الناس الحوت أيضا بالبيض [وهو أيضا متناه في المضرة وخاصة بياض البيض][291] وربما اتخذوه بالجبن الرطب فيزيدونه مضرة على مضرة . والحوت يتخذ أيضا [E 107v] شواء فاذا اتخذ في التنور ونضج فانه صالح وكذلك اذا شوي في السفود / وأضيف اليه بعد ذلك خل أو لم يضف .

والحوت كله يزيد في المنى وباللبن وغذاؤه كثير وبعضه أشبه من بعض حتى[292] انه أقول ان منه ما ليس بمضر البتة وخاصة اذا أجيدت صنعته وطبخه .

والناس يقددون الحوت بالملح وهذا الحوت قد خرج عما كنا تكلمنا فيه من الحوت فانه يكتسب حرارة من المكث ببعض تعفن[293] ويكتسب من حرارة الملح ومن تجفيفه فيكون جوهره [M 7r] ألطف وغذاؤه أقل ويكون الكيموس / عنه في أكثر الحالات بلغما مالحا والحوت الطري[294] خير منه بكثير كما أن الجبن الرطب على حاله خير من الجبن الجاف[295].

ذكر بيض الحيتان

[P 10r] / كل حيوان له بيض فبيضه أبرد مزاجا منه وأرطب فالبيض من الحوت أضر من الحوت بنفسه وكل نوع له بيض فبيض ذلك النوع أضر من النوع بنفسه لأنه أغلظ جوهرا وأميل عن الاعتدال .

289.- E: الثوم .

290.- E omite: بلطافة جوهر الثوم

291.- E y M añaden texto [ ].

292.- E añade: اني .

293.- E: المكث في الملح فينعقد .

294.- E, a partir de este punto, hasta la nota 295, difiere: الطري على حاله خير من الحوت الجاف .

295.- Finaliza aquí la variante de E.

وبيض الحوت لذيذ (296) الطعم يستعمله (297) الناس طبيخا (298) وبالقلي وأشبه ما تؤكل مسلوقة (299) بالخل ومطبوخة (300) بالزيت الكثير دون ماء على ما قلت في الحوت بعينه .

ذكــر فـي أجـزاء الحـوت

شر أعضاء الحوت رأسه (301) وأصلحه قلوبه وكبوده دون قلوبه (302) . وأما مأخره (303) فخير من مقادمه بسبب ادامة حركة مأخره (304).

وفضلت قلوبه لأن قلب كل حيوان أحر من الحيوان بنفسه وكذلك كبده غير / أن الكبد في [E 108r] نهاية من الرطوبة وهذا يخيل (305) أن كبد الحوت غير محمودة . وليس الأمر كذلك لأنها معدن الهضم فتكون رطوبتها تصحبه (306) لا على ما تكون (307) رطوبة سائر الأعضاء .

فان اعترض معترض بأن يقول ان الرطوبة التي في سائر الأعضاء قد تواتر الانهضام عليها مرارا في الكبد ثم في العروق ثم في الأعضاء.فالجواب كل هضم يناله انما هو بالكبد وعنها ربما ينبعث ثم ان قولي رطوبة (308) اسم واقع على الرطوبة الأصلية في الأعضاء [من حيث انها عضو كذا ويقع على كل رطوبة تكون في أي عضو كانت قد اندفعت اليه على طريق تنقية غيره من الأعضاء] (309) عنها أو بوجه آخر وهذه الرطوبة الأصلية لا جرم انها في جوهر الكبد انضج منها في سائر الأعضاء .

296.- M: لذيذة .
297.- M: يستعملها .
298.- M: طبيخة .
299.- M: محلولة .E: مهلوجة .
300.- Así en las tres copias.
301.- P: روسه . E:الرأس.M:الروس .
302.- E y M: وأصلحها قلوبها وكبودها في ذلك دون قلوبها .
303.- M: مواخره . E: مواخيرها .
304.- E: مواخيرها .
305.- E omite: يخيل .
306.- E: نضجه .
307.- E: يكون .
308.- E: رطوبتها .
309.- E y M añaden texto [ ].

وأما الرطوبة الأخرى التي قلت تكون في عضو لتنقية عضو أقوى منه عنها فان هذه الرطوبة لا تتصور أنها تكون في الكبد والحيوان باق على صحته بوجه فان الكبد ينبوع الحرارة الطبيعية بحكمة الله عز وجل[310]. فالمرض كاد[311] يبادر لجميع ذلك الحيوان لشرف الكبد ويسارع اليه فاذا تبين أن الرطوبة التي في جوهر الكبد انضج فلا يشك أحد أن كبد الحوت أصلح من دمه[312] .

وأما شحم الحوت

[E 108v] فانه / غليظ الجوهر اذا قيس من حيث انه شحم وكذلك دمه من حيث انه دم وسأذكر ذلك[313] عندما أذكر الشحوم وما قيل فيها وأذكر الدماء وما زعمت الأطباء فيها .

وطيار الحوت

[P 10v] أقل غلظا من سائر أنواعه ولذلك أمكنه الطيران كما أن الحيوان البري / ما يطير منه ألطف جوهرا مما لا يطير.فان عارضني معارض بأنّي وصفت الكركي وهو طائر بغلظة الجوهر ووصفت الغزال وهو مشاء على أربع قوائم[314] بلطافة الجوهر فالجواب اذا قست طيران الكركي وله آلة الطيران[315] مع الغزال ولا آلة الطيران معه ويثب[316] القامة وأكثر ويسابق الطير أو يكاد لم يخف عليك لطافة جوهره ولا خفي عليك غلظ جوهر الكركي فانه لا يكاد يستقل الا بعد جهد كثير .

فان اعترضني بالأيل وما هو صفته به من غلظ الجوهر وليس في الوحش بعد الغزال أجرى منه حتى أنه يناهض[317] الغزال في الجري قلت له اذا نظرت الى عظم جرمه وخلقته رأيت أنه يحق

310.- E difiere: بحكمة الله تعالى وقدرته القاهرة سبحانه
311.- M: كان .
312.- E y M: جرمه .
313.- E añade: بينا .
314.- E y M omiten: قوائم .
315.- M omite a partir de este punto hasta la nota 316.
316.- Aquí finaliza la omisión de M.
317.- E: يناهز .

أن يسهل[318] على قوته حمل بدنه ولم أقل لك ان الجري يكون عن لطافة الجوهر وانما قلت الطيران وجري الغزال خاصة انما هو طيران / بغير جناح فانما هو واثب أبدا في جريه [M 7v] [مستقل] [319] كأنه يطير. وأما الجري فانه بسرعة حركة انتقاله وهذا انما هو تابع للحرارة ولذلك ترى جميع الحيوان الحار سريع الحركة واني أجتنب الاحتجاج / جهدي ويحدوني اليه [E 109r] نسق القول مضطرا .

وأنا منصرف الى قولي في الحيتان وقد قلت ان الطيار منه ألطف جوهرا وهذا ما لاشك عندي فيه وكذلك أقول انه كلما كان دمه أكثر مقدارا وأشد حمرة فانه أحر مزاجا اذا قسته[320] الى حوت آخر أقل دما منه وأضعف حمرة في الدم .

وأمـــا الأصـــــداف

فمعلوم أنها باردة أرضية تكون عنها أخلاط سوداوية .

وأمـــا السـرطـانـات

فمعلوم أن النهرية منها أرطب وأبرد والبحرية منها أضعف بردا ورطوبة ولا أذكر[321] للبحرية منفعة - أعني في لحومها - وأما قشرها فانها نافعة اذا سحقت واكتحل بها واذا هي وقعت في الأكحال .

وأما النهرية فلها خاصة بديعة متناهية صحيحة اذا وضعت في قدر فخار جديد وغطيت وفي غطائها ثقب يسيرة تخرج منها أبخرتها وتركت على النار وكذلك حتى تتحمس تحميسا[322] يقارب

318.- E omite: أن يسهل .
319.- E y M añaden texto [ ].
320.- E: نسبته .
321.- M: أعرف .
322.- M: تتحمص تحميصا .

[E 109v] الاحتراق ثم سحقت أصدافها ولحومها ثم تسقيها من عضه كلب/ يبرأ باذن الله (323) وقد صح هذا بالتجربة مرارا (324).

وقد تدخل هذه السرطانات المحرقة المتخذة على هذه الصفة في الأودية الكبار المعجونة التي تنفع من السموم .

وزعم الأطباء ولم أحقق ذلك أنه اذا طبخت السرطانات النهرية ويشرب المسلول مرقَها انتفع [P 11r] بذلك ولا أعرف / ما أقول في ذلك ولكن قد ذكره جملة من (325) الأعيان ولم اختبره بعد .

323.- M omite: باذن الله .
324.- E: وقد جرب هذا .
325.- E añade: الاطبا .

ذكــــر الفــواكـــــه

جالينوس يقول في التين والعنب إنهما سيدا الفواكه .

والتيـــن

حار رطب يخل بالمعدة ويلين البطن وفيه جلاء [326] بسبب ما فيه من الحلاوة ومن اللبنية . أفضله أتمه نضجا أرداه [327] الفج . وأما جافه فانه أضعف ترطيبا من الرطب [328] وهو حار أشد حرا من الرطب [329] وهو اما معتدل في اليبس والرطوبة يميل الى اليبس قليلا . واما أن يكون يجفف من غير افراط اخلاله بالمعدة أيسر وتلينه للبطن كذلك وهو أقل رياحا من الرطب بكثير ولكنه لا يخلو مع ذلك من الرياح عند انهضامه غير أن رياحه أيضا هي في البطن وما هنالك يغذو غذاء صالحا ويزيد في اللحم اذا أديم أكله يسكن القوة العصبية [330] التي في القلب ويكسر منها بخاصة ويكون منه عند انهضامه في الأعضاء فضلة يتكون منها قمل .

وأمـــا العنـــب

فانه حار حرارة فاترة رطب باعتدال يخصب البدن غير أنه تكون [331] عنه رياح في الهضم ولا يكاد يخلو عن كل واحد منها رياح رقيقة تكون منه فيحدث عنه أوجاع في البطن وفي العضل رديئة [332] مؤلمة .

326.- E: منفعة .

327.- Así E y M. P: أراداوه .

328.- E omite a partir de este punto hasta la nota 329.

329.- Aquí finaliza la omisión de E.

330.- E: الغضبية .

331.- E: يكون .

332.- E y M añaden: حارة .

ذكـــر عصيـــره

عصير العنب أصل الخمور والربوب والخلول . وهو حار رطب اذا شرب وهو كما يعصر ينفخ الجوف ويحدث [333] القراقر فيه وبعد اليومين أو الثلاثة يحدث الأوجاع / في الأعضاء[334] في أكثر أحواله / اللهم الا أن يجود هضمه في بدن قوي شاب وذلك قليل ما يكون . [M 8r] [E 110r]

وأما في أكثر أحواله فان ذلك لا بد منه فاذا طبخ ربا كان حارا معتدلا [335] في الرطوبة واليبس يعين على الهضم ويجلو المعدة وينقي الرئة وقصبة الرئة ويسكن السعال ويسكن لذع البول وينفع المثانة نفعا قويا هذا اذا كان طابخه يطبخه في أواني فخار[336] أو كانت/الأواني من النحاس [337] قد طليت بالقصدير[338] ولم يحركه بحراك مدة طبخه اياه بل أخرج رغوته ونقاه عنها [339] برفق . وهذه الربوب التي تحرك عند طبخها فانها تحرق الدم مضرة[340] لا خير فيها . [P 11v]

وأما اذا لم يطبخ عصير العنب فانه يغلي على ما قد علم وحينئذ [341] هو أقوى اضرار منه أولا فان ترك كذلك كانت [342] الخمرة المحرمة منه وان وضع فيه قبل ذلك يسير خل أو حل [343] فيه يسير خمير أو صب فيه شيء من الأشياء الحامضة مثل عصارة الليم[344] والرمان الحامض أو من عصارة سائر الأشياء الحامضة فانه يأتي خلا والخل يبرد ويجفف وكلما تقادم عهده [345] زاد تجفيفه[346].

333.- E difiere: كما عصر نفخ وأحدث .
334.- E omite: الأعضاء .
335.- E: كان حارا يابسا .
336.- M añade: جديد .
337.- E y M: النحاس .
338.- E: بالقزدير .
339.- E y M: ونقاها عنه .
340.- E omite: مضرة .
341.- M añade : يكون .
342.- M añade: منه .
343.- Así E y M. P: يحل .
344.- E: الليمون .
345.- M omite: عهده .
346.- E difiere: ويجففه كلما تقادم تجفيفه .

ذكـــر الــزبيـــب

هو حار رطب باعتدال منضج يزيد في اللحم ويخصب الكبد وينفعها بخاصة جعلها [الله فيه] [347]. وأما نبيذه فهو أضعف من عصير العنب في كل شيء ويشبهه .

وأما العنب قبل أن ينضج المسمى حصرما فانه حينئذ ان أكل سكن لهب المعدة / ونفع [E 110v] المحرورين نفعا ظاهرا يقوي المعدة بخاصية فيه وبمزاجه [348] ولذلك يقطع القيء قطعا عجيبا .

والأطباء جرت العادة [349] بأن يعصروه ويستعملوا [350] عصارته في أشربة تقوي المعدة وفي أطعمة تفعل ذلك للمرضى وللأصحاء وقد يضعون كثيرا من عصارته في أوان في الشمس [351] حتى تجف [352] وما يبقى في [قعر] [353] الاناء من غليظها كأنه تراب حفظوه وسموه عصارة الحصرم وصرفوه بعد فيما يقوي معدة المحورين ويقطع القيء في من بمعدته خلط صفراوي يغثيه .

وعســالـج الكـــرم

اذا أكلت قد تنفع [354] من ذلـك وكذلك ان اتخذت معجونة [355] بالسكر [356].

ذكـــر التفـــاح

هذا شيء من أنفع الأشياء اذا شم يقوي [357] القلـب والدمـاغ ينفـع المذبـولين ونفعـه

347.- E y M añaden texto [ ].
348.- E omite: بخاصية فيه وبمزاجه .
349.- E y M: عوايدهم .
350.- Así E y M. P: يصعرونه ويستعملون .
351.- E y M: في أواني للشمس .
352.- Así M. P y E: يجف .
353.- E y M añaden texto [ ].
354.- E: ينفع .
355.- E: ان اتخذ مهجونا .
356.- P añade en margen: في عصيره التبعيد للقيء خاصية .
357.- E añade: المعدة .

للموسوسين أقوى . وأما أكله فمضر حتى اني[358] أقول لا شيء مما يؤكل من الفواكه أضر منه يحدث[359] رياحا في العروق[360] وأوجاعا في العضل وربما كان سببا للسل [لأنه] [361] اذا انهضم يكاد الدم الكائن عنه لا ينفذ[362] ينحل منه شيء الى رياح لطيفة تكون في العروق[363] ولم يؤمن أن تنخرق فان انخرقت في الدم[364] فمنها السل لا محالة الا في النادر .

[P 12r] وسواء في التفاح أكل نضجا أو أكل وقد تناهى / في نضجه أو أكل فجا[365] أو أكل قبل ادراكه وأكل فجا [366] أيسر ضررا بكثير[367] فلا أرى استعماله .

[فأما عصيره فهو وتجيره سواء في المضرة انا أكره استعماله] [368] للمريض وللصحيح اللهم [E 111r] الا أن استعمله من الشبان الشواذ في الصحة والقوة [369] بانهضامه / كله ولم يعقب مضرة .

ذكـــر الكمثـــرى [370]

هذا خير من التفاح بكثير [جدا وهو في احداث الرياح أضعف من التفاح بكثير] [371] [M 8v] ترطيبه أضعف من ترطيب التفاح . اذا أكل [قبل الطعم] [372] قطع / الاسهال فان أكل بعد الأكل[373] ألان الطبيعة وهو يقطع العطش .

358.- M añade: أكاد .

359.- En el texto de P aparece enmarcado, indicando que hay que suprimirlo, el siguiente texto: وكل شيء بقدر .

360.- E omite a partir de este punto hasta la nota 363.

361.- M añade texto [ ].

362.- M: ينفك .

363.- Aquí finaliza la omisión de E.

364.- E: الرية .

365.- E omite : أو أكل فجا .

366.- M añade: عندي .

367.- E difiere: أو أكله في السنة عندي انه يضر ضررا كثيرا .

368.- E y M añaden texto [ ].

369.- E y M añaden: فانه ربما انهضم .

370.- Así E y M. P: الكمثرا .

371.- M añade texto [ ].

372.- M añade texto [ ].

373.- Así E y M. P: الاسهال .

فانه متشتت الأجزاء : أما الجوهر الحلو منه فحار رطب وأما الحامض فبارد رطب وأما القابض فبارد يابس . فاذا نظرت فيه كما هو قلت فيه أنه يميل الى البرد ميلا قليلا .

وأكله بعد الطعام على سبيل الفاكهة يقوي المعدة ومن كان به ضعف المعدة والمعى فلا يخرج الثفل[374] عند الحاجة الى اخراجه دفعة متصلة . فان الكمثرى اذا أكلها بعد الطعام انتفع بذلك[375] وان اتخذ من الكمثرى ربا قطع العطش ونفع من حدة الصفراء .

وان اتخذ منه عصير فانه لا يلبث أن يتخلل[376] وذلك الخل يقوي المعدة تقوية عجيبة ولم يكن اضراره بالعصب كاضرار سائر الخلول لما يكون فيه جوهره من القوة المقوية بالقبض وبالعطرية .

ذكـــر السفـــرجـــل

السفرجل أغلظ جوهرا من الكمثرى وأقوى تبريدا ولغلظ جوهره لا يفعل في تسكين العطش ما تفعله الكمثرى .

والسفرجل أعقل للبطن وأقوى في ذلك وهو يشد النفس ويقويها وينفع من الخفقان شمه كما / ينفع [شم] [377] الكمثرى والسفرجل في ذلك أقوى . وجرت عوائد[378] الأطباء بأن [E 111v] يتخذوا من السفرجل الجوارشات أكثر مما يتخذونها من الكمثرى .

ذكـــر الـــرمـــان

الرمان منه الحامض ومنه الحلو وكلاهما يرطبان[379] والحامض أبرد وكلاهما تكون[380] عنه

374.- M: لتفل .
375.- E añade: باذن الله تعالى .
376.- E y M añaden: وكان .
377.- M añade texto [ ].
378.- M: عادة .
379.- E: يرطب .
380.- E: يكون .

رياح دون ما تكون عن التفاح بكثير جدا . وفيهما [381] خاصية [382] محمودة انهما اذا أكل الخبز بهما منعاه أن يفسد في المعدة خاصة [383] بديعة خصهما الله بها .

وأما الحامض فانه يقطع بلغم المعدة وأما عصارة الحلو منهما ترطب وهو في الحر والبرد في نحو الاعتدال .

فان اتخذ رب كان نافعا من فساد الأطعمة في المعدة وان ترك كان منه شبيها [384] بالخمر ثم خل [385] يكون مزاجه قريبا من مزاج عصارة الرمان الحامض [386] .

ذكـــر الخـــوخ

[P 12v] / الخوخ بارد رطب اذا شم أنعش من الغشي واذا أكل أحدث أخلاطا زجاجية رديئة وكثيرا ما يعقب [387] حميات طويلة مهلكة . ولا أعرف فيه شيئا ينتفع به الا أن شمه كما قلت [388] ينعش باذن الله من الغشي ويقطع أكله بخر المعدة .

وأما لب نواه فانه يجلو الوجه ويحسن مرآه وان وضعت [389] من دهنه نقطة في الأذن [390] نفع من ثقل السمع [391] .

وأما عصارة أوراقها فخاصتها أنها تقتل الديدان حيث لقيتها .

381.- E: وفيه .

382.- E omite a partir de este punto hasta la nota 383.

383.- Aquí finaliza la omisión de E.

384.- E: شبيه .

385.- E omite: خل .

386.- E omite: الحامض .

387.- M: يحدث .

388.- E omite: كما قلت .

389.- M: قطرت .

390.- E difiere: وان غمست قطنة من دهنه ووضعت في الأذن .

391.- E añade: بقدرة الله .

ذكـــر المشمــــش

المشمش أشبه شيء بالخوخ الا فيما ذكرت من منافعه فان المشمش خلي منها .

ذكـــر الاجـــاص

الذي يسمى عنبقرا هو نوعان/ أبيض للصفرة وأسود . وأما فجهمـا ففيه تقوية للمعدة وقطع [E 112r] العطش وأما مدركهما فانه يلين الطبيعة [392] ويبرد وتبريده بالاعتدال يكسر من حدة [393] الصفراء ويعدل مزاج المحرورين وفيه ارخاء للمعدة الا أن مُضغ بقشره فانه يدبغها ويقويها . ويجب أن يؤكل قبل الطعام لمن كانَ يشكو عقلة [394] وهو حمد كله إلا للمفلوجين من المشيخة فقط .

ذكـــر العنـــاب

كاد جالينوس أن يخرج هذا عن [395] الفواكه وقال فيها أنه يأكلها [396] النساء والصبيان . وهي معتدلة تميل يسير الى الحر مرطبة / أيضا باعتدال اذا أكلت . فأما اذا طبخت في الماء [M 9r] فانها تستفيد من الماء تبريدا وترطيبا الى ترطيبها وترطيبها ليس ترطيبا فضليا .

فهي تنفع الرئة والصدر والمريء والمثانة هذا على طريق الدواء . وأما على طريق الالتذاذ والتفكه بالفواكه [397] فان جالينوس كما قلت كاد يخرجها عن جملة الفواكه [398].

ذكـــر الأتـــرج

الأترج قشره معتدل في الحر والبرد شديد اليبس لطيف الجوهر ينفع المعدة ويقاوم السموم بعض المقاومة ويعطر النكهة وينفع من غلظ الأخلاط وهو عطري يقوي النفس .

392.- E y M añaden: ويرطب .

393.- M añade: المرة .

394.- En margen derecho de P: أعني عقل الطبيعة

395.- M añade: حدا .

396.- Así M. P y E: فيه أنه يأكله .

397.- E omite: بالفواكه .

398.- M añade: فاعلم .

وأما لحم الأترج فانه بارد رطب تكون عنه أخلاط [باردة] [399] هضمه بطيء لغلظ جوهره .

[E 112v] وأما حماض الأترج / فبارد رطب والذي طعمه حامض أبرد وكلاهما يبردان ويقمعان حدة الصفراء ويقطعان العطش ويذهبانه [400].

[P 13r] وأما بزره فحار يابس [401] فهو يلطف الأخلاط ويفتح السدد ويجلو / الأخلاط اذا شرب ويقاوم السموم واذا تضمد به نقى البشرة وصفاها .

وقد يتخذ الناس من قشر هذه الثمرة المذكورة مربى يحفظونه بالسكر ليطول مكثه وهو جيد للمعدة مقو لها نافع من استرخائها [402]. وكثيرا ما يتخذون هذا المربى من ورق الشجرة اذا لم يقدروا على قشر الثمرة فينتفعون به نفعا ظاهرا بينا [403]. وكذلك يتخذون من القشر المذكور من الثمرة المذكورة [404] أشربة تلطف الأخلاط في البدن من غير احرارا .

ذكـــر الـــزعـــرور

وهو ليس في بلدي وهو شديد القبض يعقل البطن اذا أكل قبل الأكل وربما أطلقها اذا أكـل بعد الأكل وفيه قوة مسهلة اذا استخرجت أسهلت بقوة وشدة .

ذكـــر المشتهـــى

هو شبيه بالزعرور في جميع أحواله .

ذكـــر التـــوت [405]

هذا ما دام فجا فانه يقبض وفيه خاصة بها تقطع بعض التقطيع فهو يقوي المعدة ويجلوها .

399.- E y M añaden texto [ ].
400.- En M todas las formas verbales de este párrafo van en masculino singular.
401.- E y M añaden: مر .
402.- E añade: باذن الله .
403.- E omite: بينا .
404.- E omite: من الثمرة المذكورة .
405.- M: التوث .

فاذا هو نضج فانما هو مادة للعفونة يلين البطن ويغثي بقوة قوية .

فاذا اتخذ منه رب نفع الرئة والمريء والصدر والمثانة وان جفف كان / المجفف منه يفعل ما [E 113r] يفعل الرب .

وينبت في شجرة العليق[406] توت مزاجه مزاج هذا بعينه غير أن التوت العليق[407] أشبه من هذا في الاضرار بالمعدة وهو في سائر أمره يفعل أفعاله سواء .

ذكـــر الجــــوز

هو حار يابس يغثي المعدة ويلين البطن اذا أكثر منه أحدث التوقف في الكلام .

ودهنه اذا ادهن به نفع من الأوجاع التي تكون عن سبب بارد .

وهو لذيذ الطعم وحده رطبا ويابسا [وبالتين] [408] وبالسكر وبمربى الورد وأجود ما يؤكل [409] بمربى الورد . ويجب أن يجنبه الشبان ومن مزاجه حار وخاصة في الصيف وأما الشيوخ فلا بأس لهم به واذا أكل في وقت البرد[410] لم يكد يضر[411].

ذكـــر البنـدق المعـروف بالجلـــوز

وهو شبيه بالجوز في جميع أمره حاشى أن تغثيته للمعدة أقل من تغثية الجوز.

ذكـــر اللـــوز

هو حار رطب لذيذ الطعم ليس يغثي المعدة[412] اذا أكل بقشره الداخل لأن في قشره قبضا

406.- E omite a partir de este punto hasta la nota 407.
407.- Aquí finaliza la omisión de E.
408.- E y M añaden texto [ ].
409.- E omite: ما يؤكل .
410.- E y M añaden: القوي .
411.- E y M añaden: باذن الله .
412.- E omite a partir de este punto hasta la nota 413.

[M 9v] فهو يدافع تغثية المعدة[413]. واذا أكل نوم نوما معتدلا ورطب واذا وضع في الطعام / أحدث فيه
[P 13v] رطوبة غير فضلية . واذا اتخذ منه حسو نفع الصدر والرئة / نفعا عظيما ويسكن لذع البول
وينقي المجاري ويجلوها ويصلح لمن يشكو نحولا وهزالا [414].

[E 113v] واذا استخرج/ دهنه ودهن به [مؤخر الرأس مع فقار الظهر وقف التقويس . واذا قطر منه في
الأنف أعان على النوم واذا دهن به] [415] الوجه صفاه ونقاه واذا دهنت به أعضاء البدن رطبها
وحسنها ودفع اليبس عنها . واذا طبخ به عوضا من الزيت رطب ترطيبا حسنا ونوم[416] باعتدال
وأصلح حال البدن الذي غلب عليه اليبس بسبب التعب .

وأما اللوز قبل أن يستحكم وهو أخضر فهو حينئذ يرطب ويبرد باعتدال فهو يؤكل كما تؤكل
الفواكه الرطبة وفيه لسبب الحموضة الموجودة في طعمه تقطيع يسير .

ذكر القراسيا [417] المعروفة بحب الملوك

هذه الثمرة ما لم تدرك فانها لا [418] ترطب وهي الى التجفيف أقرب .
فان نضجت فانها تميل حينئذ الى الحر قليلا وتؤكد[419] القوة المرطبة وتقل قبضها [420]
حتى لا يكاد يتبين لها أثر . وهي مع ذلك بسببه لا تغثي وهي تطلق البطن [421] وتحدث دما كدرا
وربما أحدثت رياحا في البطن [422] وأوجاعا وأكلها على الصوم خير من أكلها على التملىء .

413.- Aquí finaliza la omisión de E.
414.- E y M: قحالا وهلاسا .
415.- E y M añaden texto [ ].
416.- E: وقوم .
417.- Así M. P: الفراسيا .E: القراصيا .
418.- E omite: لا .
419.- E y M: تزيد .
420.- M: ويقل حتى .
421.- E omite: البطن .
422.- E y M: الاعضا .

وأما عصيرها فأصلح من عصير ثمر التفاح[423] وخلها أيضا أصلح من خل عصارة التفاح[424].

ذكر الموز

هذا مما ليس ينبت في بلدي وهو كثير الرطوبة لان لا قبض فيه فهو يغثي ويسرع الفساد اليه في المعدة نعما ومن خارج اذا أخرج من قشره ولو بقي قليلا . فان لم يكن بد من أكله فعلى الصوم .

ذكر الفستق

هذا لا محالة هو أفضل الفواكه حار يابس باعتدال يقوي المعدة والكبد بجملة الجوهر وهو / [E 114r] لذيذ الطعام وحده أو مع الزبيب والسكر . وهو من الأدوية العظيمة المنافع .

واذا استخرج دهن الفستق كان من[425] أفضل ما يستعمل في تقوية المعدة والكبد من خارج وهو نافع اذا أكل على الصوم أو مع الزبيب أو مع السكر أو كيفما أكله .

ذكر الصنوبر

هو حار يابس يغثي اذا أكثر منه واذا أكل بالزبيب لم تغث . واذا استخرج دهنه كان نافعا من الاسترخاء والفالج .

ذكر النخيل [426]

هو حار يابس غليظ الجوهر رديء الكيموس يسد الكبد ويورم الرأس . ورطبه شر من جافه بكثير وهو يورم الكلى والكبد وهو مذموم في الفواكه الا لأهل / الجهد والتعب والاقلال من الغذاء [P 14r]

423.- E omite desde este punto hasta la nota 424.

424.- Aquí finaliza la omisión de E.

425.- M omite: من .

426.- M y E: ثمر النخل .

فانه لهؤلاء أقل مضرة منه لسواهم . وكلما عظم جرم التمر وتعلك وطاب (427) عظم اضراره .

ذكر قلوب النخيل (428)

هذه غليظة الجوهر باردة فاذا أكلت كان منها منى قوي جدا فلذلك تستعمل في المعونة على الجماع .

وأما ورق النخيل(429) وجريدها فانما اذا حركت المراهم المنبتة للحم بها زادت قوتها في ذلك زيادة (430) جدا .

وأما النوى فانه اذا سحق بعد حرقه كان منه كحل يقوي العينين .

ذكر البلوط

[E 114v] هو / غليظ الجوهر يميل الى البرد قليلا يابس يعقل البطن يحدث أوجاعا في المعدة (431)

[M 10r] ذكر الشاه بلوط /

هو خير من البلوط على سبيل الغذاء بكثير .

ذكر الخرنوب

الخرنوب حار يابس قابض حره معتدل يعقل البطن بقوة قوية . يجب أن يأكل من به اسهال في أول طعامه .

ذكر ثمرة المطرون (432)

هذه تقاوم السموم قليلا وهي تصدع الرأس وقد تغذي .

427.- M añade: طعمه .

428.- M: نخل .

429.- Cf. nota anterior.

430.- E y M añaden: عظيما .

431.- M omite todo el epígrafe sobre البلوط .

432.- E: النطرون .

القـــول فـــي البقـــول

البقول كلها رديئة لأصحاب السوداء بجملة جوهرها الا الخس وحشيشة لسان الثور .

[ولسـان الثـور] (433)

تسخن باعتدال وهي ترطب ولها خاصة تفرح وتقاوم السوداء .

وأمـا الخـس

فانه يولد دما رقيقا جيدا وينفع من الحكة الحادثة عن احتراق الأخلاط .

وأمـا السـريـس

فبارد رطب باعتدال ليس على مثل ما هو الخس عليه من البرد والرطوبة وانما هو يبرد باعتدال وفيه ترطيب وفيه تفتيح للسدد .

وأمـا القطـف

فبارد رطب وكذلك الاسفناخ (*sic*) والرجلة أقوى تبريدا وترطيبا منه [434] بكثير .

والبقول كلها تلين البطن وتضر[435] بالسوداوين الا الخس وحشيشة لسان الثور .

433.- E añade texto [ ].

434.- E y M: منها .

435.- E y M añaden: كما قلت .

وأمـا السلـق

فانه ليس ببارد بل هو له بورقية فهو يجلو ويفتح قليلا . وهو خير البقول وأصلحها [436]
[E 115r] لمن / يشكو بلغما لزجا في معدته ومن به أيضا صفراء فانه يخرجها بما فيه من الجلاء وهو قليل الغذاء .

ذكـر الأكـرنـب

ان الناس يغذون بالكرنب فيمدحونه[437]. وهو شر البقول كلها بأجمعها في احداث السوداء والوسواس والجذام والجرب القبيح والصرع .

لا أعرف شرا منه حاشى الباذنجان فانه على مثال حاله سواء . وهو حار يابس لا أعرف فيه
[P 14v] شيئا يحمد الا أنه / اذا أكل نيئا أو أكل مطبوخا صفى الصوت بقوة عجيبة بديعة واذا أكله من أضر به الصياح فبح ارتفع بحجه واذا طبخ وضمدت به الأورام مع الدقيق انضجها .

ذكـر القـرع

أما القرع فانه بارد رطب غليظ الجوهر بطيء الهضـم . اذا أكل من غير أن يبالـغ في طبخه[438] ربما أحدث غشيا وأوجاعـا في المعدة وهو في ذلك الحال ان سمـي سما لم يكذب الذي يسميه . فاذا بولغ في طبخه[439] وتنوهي فيه فانه حينئذ يصلح للمحرورين ويصلح في حالهم ويغذي غذاء ليس بالكثير ولا بالقليل جدا .

وأجود ما يستعمل بالخل الثقيف وقد يؤكل باللحم ويطبخ معه ويؤكل طعاما طيبا الا أن الكيموس المتولد عنه غليظ الجوهر بارد .

واذا استخرج دهن بزره نوم واذا شم زهره نوم أيضا .

436.- E y M añaden: للاصحاء و .
437.- E añade: طيه .
438.- E: انضاجه .
439.- Cf. nota anterior.

واذا وضعت قشارته[440] على المعدة سكنت التهابها واذا ضمدت[441] به أورام الحمرة كان / [E 115v] نافعا .

وان غسل[442] بعصارته قيروطي كان مبردا ولم تغلبه[443] حرارة البدن لغلظ جوهر العصارة المذكورة .

واذا صلب جرم القرعة وصنع منه إناء كان الماء الذي يوضع فيه يبطىء في المعدة[444] / وان [M 10v] وضع فيه مسكر كسر من اسكاره[445].

ذكـــر البـــاذنجـــان

وقع الاجماع من الأطباء على أن هذه البقلة مذمومة جدا صدقوا لكن ليست بأذم من الكرنب على جهة الغذاء .

وأما جهة الدواء فالكرنب قد قلت نفعه من البحح وتصفيـة الصوت وهو مع ذلك اذا شربت عصارته أطلقت البطن[446].

وأما الباذنجان فانه على جهة الغذاء شر كله وعلى جهة الدواء فانه يدبغ المعدة ويشدها ويقويها وينفع من التهوع والقيء اذا أجيد طبخه .

وهو أيضا فيه القوتان يطلق البطن بما فيه من مرارة[447] ويقبضه بما فيه من قبض وبهما معا ينفع المعدة باذن الله[448].

440.- M: جرادته .
441.- E: ضمد .
442.- M: عمل .
443.- E: يبلغه .
444.- E añade: انهضامه .
445.- E: سكن من اسكانه .
446.- E añade: باذن الله .
447.- M: حرارة .
448.- E y M omiten: باذن الله .

ذكـــر الثــــوم

الثوم حار يابس قوي في ذلك يدر البول والطمث والعرق ويولد خلطا مراريا في المعدة كراثيا .

وهو رديء للمحرور المزاج[449] ويصعد الى الرأس[450] ويصعد معه ما يكون عن المعدة من أبخرة سائر الأشياء فيضر بهذه الجهة بالرأس وسائر الحواس اضرارا قويا .

[E 116r] [P 15r] ولذلك يجب أن يجتنبه من / أكل غذاء غير محمود مثل الفول والحوت والجبن / ولا يقربه من أكل ذلك . وهو ترياق بذاته من أكثر السموم ولذلك نخلطه في المعاجين الكبار .

ذكـــر البصــــل

البصل حار رطب ورطوبته فضلية . يولد اذا أديم أكله بخر المعدة ونتن الابطين وهو يحدث في البدن خلطا بلغمي الجوهر غليظا حار المزاج رديئا فاسدا مفسدا .

يحرك شهوة الجماع اذا أكل مشويا واذا أكل مطبوخا واذا أكثر منه في الأطعمة فعل ذلك . واذا أكله من شرب المياه الرديئة نفع من أضرارها .

واذا ضمد به البهق جلأه واذا قطرت عصارته في الأذن سكن دويها واذا قورت البصلة وطبخ فيها زيت نفع من أوجاع الأذن .

ذكـــر الكــراث

هذا كأنه متوسط بين الثوم والبصل .

ذكـــر اللـــفت

أما اللفت فحار رطب بديع الافعال في الأبدان يغذي غذاء غير كثير وهو يسخن ويرطب ويعين على الباه ويقوي البصر بخاصة في جملة جوهره .

449.- E: للمحرورين مزاجا .M: للمحروري المزاج .

450.- M omite: ويصعد الى الرأس .

ولا أعرف شيئا يذم به الا أنه يحدث رياحا غير باردة في المعدة والمعى لا يكون عنها أوجاع .

وهو اذا أجيد طبخه من الأشياء محمودة - عندي - جدا .

ذكـــر الجـــزر

وهو أيضا حار رطب يكثر البول وفيه جلاء ويقوي ويغذي أكثر مما يغذي اللفت يزيد في الجماع / زيادة صالحة هذا اذا أكل مطبوخا . وأما اذا أكل نيئا كما تأكله الدواب فانه حينئذ [E 116v] يبطيء انهضامه جدا .

ذكـــر القثـــاء

هذا كأنه بين الفواكه والبقول وهو بارد رطب جوهره ليس بالغليظ جدا فهو أفضل من القرع . نيئا أكل أو مطبوخا يدر البول بقوة بديعة ويسكن اللذع ويستفرغ الصفراء بالبول فيقاومها بمزاجه ويستفرغ البلغم بجلائه وبادراره البول .

أما اللب الذي فيه بزره فلا مضرة فيه (451) عندي .

وأما لحمه فانه اذا (452) كان قليلا فهو يبرد (453) فاذا كان (454) كثيرا دائما أحدث غلظا في الأخلاط وفجاجة لأن المتولد عنه يكون بلغما غليظا لزجا . ومع / غلظه فهو ألطف جوهرا مما [M 11r] يتولد عن القرع بكثير .

ذكـــر البطيـــخ

هذا شيء غلط أطباء كثير عددهم فيه وانما غلطهم أن قال جالينوس انه اذ استحال استحالة

451.- E y M añaden: البتة .

452.- E omite a partir de este punto hasta la nota 453.

453.- Aquí finaliza la omisión de E.

454.- M: اذا أكل .

[P 15v] سوء كان / عنه خلط أشبه شيء بالسم فأجزعهم(455) هذا فضلوا عن الجادة فيه .

فانا نقول(456) ان هذه الحديدة اذا ضرب بها رجل مات وهي يراها ألف رجل [ولا] (457) يضرب بها ولا يموت كذلك البطيخ .

صدق جالينوس البطيخ اذا استحال استحالة سوء كان منه خلط أشبه شيء بالسم وليس [E 117r] البطيخ متى أكل استحال تلك الاستحالة(458) وانما يستحيل تلك الاستحالة(459) لوجوه / منها أن يكون في جسم أكلها وفي معدته خلط يسير مذموم والبطيخ لا قبض فيه يمانع عنه في سوء الاستحالة فيسارع الى الاستحالة الرديئة المذكورة .

ومنها أن يأكلها (460) الانسان مع خبز أو يأكلها (461) بعد التمليء فانها لطيفة الجوهر وليس فيها قبض يمانع عن انقلابها وبسبب ما في المعدة من الطعام لا يمكن أن يخرج البطيخ عندما ينهضم بسبب أن سائر ما في المعدة لم ينهضم بعد .

فيعرض له شبه ما يعرض اذا طبخ لحم الفروج مع [لحم] (462) جمل شارف أو لحم ثور فان هذه الآفة قد تعرض في لحم الفروج فانه يحترق احتراقا الا أن يكون لحم الفروج أكثر ما في المعدة ولحم الجمل أو الثور أقل ما في المعدة(463) فان عند ذلك ينفتح فم المعدة الأسفل المعروف بالبواب فيخرج الأقل بسبب أن الأكثر قد انهضم .

واذا كان ذلك عرضت للانسان آفات أخرى(464) لأن ما خرج عن المعدة ولم ينهضم جيدا في الهضم الأول لا ينهضم جيدا في الهضم الثاني ولا (465) في سائر الهضوم أبدا .

455.- E y M: فاجرعهم .
456.- M: أقول .
457.- E y M añaden texto [ ].
458.- E omite a partir de este punto hasta la nota 459.
459.- Aquí finaliza la omisión de E.
460.- Así M. P y E: يأكله .
461.- Cf. nota anterior.
462 .- E y M añaden texto [ ].
463.- E y M: أقل ما فيها .
464.- E y M: أخر .
465.- E omite: في الهضم الثاني ولا .

فالبطيخ في هذا ولحم الفروج سواء أما أن البطيخ فمن سبب انه مانع (466) ومن حيث انه لا قوة قبض فيه تحفظه يسارع في سوء الاستحالة أقوى مسارعة مما يسارع الفروج والذي مثلنا به اليها ففيه ذلك ولكنه قد يؤكل ألف مرة فلا يستحيل استحالة سوء .

[E 117v] وأما البطيخ النضج اذا أكله / الانسان على الصوم وتملأ منه فانه ينقي البدن ويبرده باعتدال في خلال ما ينقيه ثم يخرج عن البدن (467) بالبول وبالبراز وقد عدل مزاج الجسم واخرج معه جزءا (468) من الخلط المحتد (469) المذموم ونقى البدن . وعلى هذا يجب أن يؤكل [البطيخ] (470) وان مساق القول يجاذبني الى التطويل فها أنا تاركه وراجع الى ما كنت بسبيله .

وقد ذكرنا ما يفعله البطيخ على جهة الغذاء وأما على جهة الدواء فانه يفتت (471) الحصى ويدر (472) البول ويبرد باعتدال (473). وهو مألوف عند الناس ولذلك متى شمه الانسان أنعشه وكذلك يفعل / القثاء . [P 16r]

وأما اذا غسل البدن بلحم البطيخ فانه يجلوه ويرطبه ويزيل عنه ما تكسبه حرارة الشمس والتعب .

وقشره وبزره يفتتان الحصى تفتيتا عجيبا اذا شرب (474).

[والخيـــــار (475)

بارد رطب . اذا شم انعش من الغشي واذا أكل يسكن لهيب المعدة. وهو اذا أكل لحمه يدر

466.- E: لا مانع .
467.- E: عن الاتدال .
468.- Así E y M. P: مزاج .
469.- E y M: المحترق .
470.- E y M añaden texto [ ].
471.- M: فانها تفتت .
472.- M: وتدر .
473.- M añade: وترطب .
474.- E omite: اذا شرب .
475.- P omite todo el epígrafe sobre الخيار. M omite a partir de este punto hasta la nota 476.

البول على نحو ما يدر قلب القثاء غير أن تبريد الخيار أقوى من تبريد القثاء وبزره نافع له] (476).

ذكر الدلاع

[M 11v] هو أبرد من الخيار وأرطب وجوهره متناه في الغلظ فهو لا يكاد تغلبه صفراء ان وجدها / في المعدة بوجه بل يقاومها . ولهذا الوجه نعطيه من به حمى حادة من الشبان المحروري المزاج (477) فينتفعون بذلك .

ذكر الخرشف

[E 118r] هو حار يابس جلأ بقوة يلطف الأخلاط . خاصته اخراج الفضول / من البدن بالبول ولذلك يحسن رائحة الابطين وسائر البدن . يفعل هذا ان أكل مطبوخا وان أكل (478) نيئا .

والناس يطبخونه مع اللحم كما يطبخون القرع ويضعون معه الأفاويه والخل فيلذ طعم الطعام ويحسن .

ويجب أن يؤكل اما في وسط الأكل واما في آخره اذا كان مطبوخا [باللحم .

وأما اذا كان وحده فانه يجب أكله في أول الطعام لمن به اسهال وفي آخره لمن به ضعف فم المعدة فيتهوع هذا اذا أكله مطبوخا] (479) أو اما اذا أكله نيئا - فانه وان كان جوهره (480) وسطا بين غليظ الجوهر وبين لطيف الجوهر - فانه بالقبض الذي فيه يمانع القوة الهاضمة فيبطئ هضمه وهو غذاؤه قليل شهي الأكل به .

476.- E añade el texto [ ]. Aquí finaliza la omisión de M.
477.- E: المحرورين أمزجتهم .
478.- E: نيا .
479.- E y M añaden texto [ ].
480.- E añade: نيا .

ذكـــر الـــدوم

أما الدوم فهو كما قد عرف بارد يابس وليست برودته بالقوية. وهو غليظ الجوهر يضر بالمعدة ويحدث الأوجاع بها ويعقل البطن اذا أكل قبل الأكل وربما أمسك من سلس [481] البول بما فيه من قبض على أن غلظه مانع أن يصل قبضه الى هنالك .

ذكـــر القنـــاريـــة

هذه انما هي خرشف بستاني فمزاجها كمزاجه وأفعالها كأفعاله الا أنه أرطب منه وأضعف حرارة بما يغمر حياتها [482] من الرطوبة المائية .

ذكـــر الكمـــأة

الكمأة تتكون في الزبل والأرض الرملة وهو كأنـه شيء بين النبات والحيوان . مزاجه رطب بارد يحدث عنها اذا انهضمت خلط غليظ بلغمي .

[E 118v] وقبل أن تنهضم تحدث أوجاع في / المعدة اذا صادفت معدة ضعيفة وربما أحدثت آفات كثيرة من التي أسبابها باردة واذا طبخت وأكثر فيها من الفلفل أصلح ذلك منها .

ذكـــر الفطـــر

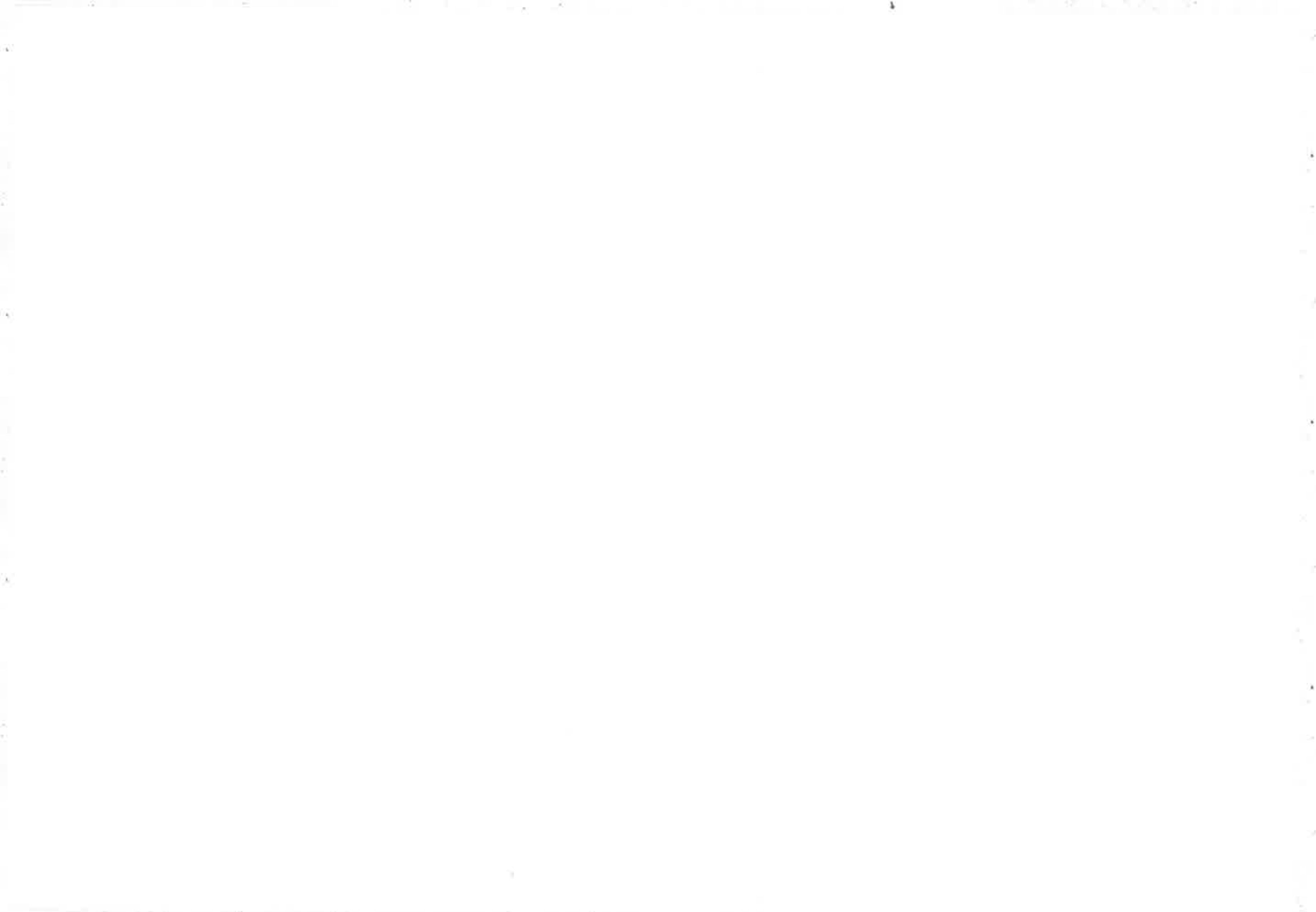
أما الفطر هو شر من الكمأة بكثير فان الكمأة اذا انهضمت جدا قد يكون منها كيموس غير رديء . وأما الفطر فشر كلها وخاصة ما ينبت على المزابل منها فانه ربما قتل قتلا سميا وربما قتل بالخوانيق [483].

[P 16v] ولا خير فيه عند الحقيقة بوجه فلذلك يجب أن يجتنب /.

481.- E omite: من سلس .

482.- E y M: وضعف حرارة لما يعم .

483.- Así E y M. P: بالخواتق .



القـــول في أصنـــاف المطاعـــم

كل ما يلين البطن يجب تقديمه وكل ما يحبسه يجب أكله بعقب[484] ومن كان جشاءه دخانيا يجب أن يجتنب القلايا *(sic)* فان فيها قوة كبريتية ويجتنب المقلوات كلها ومن كان يتجشأ جشاء / حامضا يجتنب الأشياء المبردة جملة ويحذرها ويصلح له العسل والحلواء ويجتنب شرب [M 12r] الماء البارد[485] القراح جملة واحدة ويخدر المالح فانه يلين البطن وكذلك[486] [يفعل] [487] شرب الماء الفاتر ويحدر الفضول عن المعدة .

ذكـــر الكـــوامـــخ

الكوامخ كثيرة فمنها الكبر واستعماله في أول الطعام جيد .

[والصناب واستعماله لمن يشكو برد معدته في الطعام جيد] [488].

والزيتون يقوي المعدة يؤكل مع الطعام وعلى اثره وكذلك المري [489].

ذكـــر الليـــم

الليم ينبه الشهوة ويقوي المعدة ويقاوم السموم وهو جيد كيف [ما] [490] أكل في أول الطعام وفي وسطه وفي آخره .

484.- E y M añaden: الأكل .

485.- E omite a partir de este punto hasta la nota 486.

486.- Aquí finaliza la omisión de E

487.- M añade texto [ ].

488.- M añade texto [ ].

489.- M omite: وكذلك المري .

490.- E y M añaden texto [ ].

[E 119r]

ذكـــر الفجــل

الفجل يطفو بالطعام الى فم المعدة . / فلا خير في استعماله فان لم يكن منه بد ففي آخر الطعام . وهو حار يحدث جشاء منتنا وهو اذا اكل على طريق الدواء أصلح خشونة قصبة الرئة وصفى الصوت .

ذكـــر الجـــزر (491)

الجزر المسلوق المربى هو من الكوامخ كما ذكرت فان كان بالخل فأكله أول الطعام خير وأما ان كان بالخردل ففي وسط الطعام .

ذكـــر العـــوســـج

الذي يتخذ بالملح هذا أيضا يجفف بقوة شديدة ويشد المعدة وما يداخله من الملح يكسر من برده واستعماله في آخر الطعام أفضل من استعماله في أوله .

ذكـــر النعنـــع

النعنع يقوي النفس ويشدها وهو عطر يجب أن يستعمله في آخر الطعام .

ذكـــر الكـــراث

هو رديء يملأ الرأس فضولا يصعد ويصعد سواه وهو يضر ولا ينفع وتجنبه خير [من استعماله] (492).

491.- E omite: ذكر الجزر .

492.- E y M añaden texto [ ].

ذكر البسباس

يجب أن [493] يستعمل في أول الطعام وفي وسطه وفي آخره [494] ولا مضرة فيه على مستعمله .

ذكر الترنجان

الترنجان يستعمل على نحو ما يستعمل البسباس والكرفس كذلك أيضا .

ذكر الحبق

هو اذا بلغ الغاية في الجفوف من الكوامخ فان استعمل ففي عقب الأكل .

ذكر الحرف

الحرف يستعمل على ما ذكرت من [495] استعمال الكرفس. وهذه حارة فيها تجفيف فتقوي الهضم الا من كان / يتجشأ جشاء دخانيا فيجب أن يجتنبها كلها الا الليم والعوسج . [P 17r]

ذكر كيف تستعمل اللحوم

غسلها واجب بسبب ما يداخلها من الدم المحرم / ومن أشياء يداخلها من الفضول التي ربما [E 119v] كانت في حال الاندفاع لردائتها يبادر الريح [496] الحيوان فتبقى مبثوثة في لحمه .

وما غلظ منها - أعني اللحوم - يصلح استعماله مطبوخا بالخل وأن يبالغ في طبخه . وما صلب لحمه فيجب أن يبقى / ذبيحا ساعات قبل طبخه . وعيدان الذكار اذا وضعت [497] في [M 12v]

493.- M omite: يجب أن .

494.- E omite: وفي وسطه وفي آخره .

495.- E y M añaden: صفة .

496.- E: تبارد الروح .

497.- E omite a partir de este punto hasta la nota 498.

القدر مع اللحوم الغليظة عجلت[498] انضاجها ودقها حتى تأتي[499] بنادق فيجيد هضمها[500] في المعدة .

اللحوم اللينة الرخصة مثل لحوم الحوت يجب أن يعجل بطبخها عندما تذهب حياتها لأنها ليس لها قوة تحفظ بها جوهرها عن التغير كماء اللحوم الصلبة . وزائد أن اللحوم الصلبة بما[501] يبقى فيها من القوة الحافظة التي اكتسبتها الأعضاء من القوة[502] الحيوانية فيها ويتلزز[503] اللحم لا ينحل عنها فهي تفاصل عنها في الاستحالة في المعدة . فاذا كانت قد بقيت ساعات ذبيحة انحلت تلك القوة وكانت سهلة في الانهضام .

ذكـــر مـــا يشـــرب

أما على الطعام فالماء بالسكر أو بالعسل أو بما اعتاده الانسان من الأشربة المركبة أو من الربوب وبعد ساعات من الأكل ما شاء .

يجب أن يشرب الماء القراح صرفا فان كان الوقت شتاء والماء من مياه الأنهار فمن الحزم أن يدفأ قليلا .

ذكـــر الميـــاه

أفضل المياه مياه العيون[504] التي يستقبل انفجارها المشرق واذا مسها حر استحرت[505] سريعا واذا مسها برد بردت سريعا / [E 120r]

498.- Así M. P: مع اللحم الغليظ. Aquí finaliza la omisión de E.

499.- Así E y M. P: نضجه ودقته حتى يأتي .

500.- Así E y M. P: هضمه .

501.- E omite: وزائد أن اللحوم الصلبة بما .

502.- M añade: الحافظة .

503.- E: ويكون .

504.-M: الأنهار .

505.- E: سخنت .

ذكر العسل

ان العسل مما هو ركن عظيم[506] في تدبير الصحة وفي مداواة الاسقام . وأفضل العسل ما صفى ونفذه البصر مع التوسط في الرقة وفي الغلظ ويكون تفوح منه الروائح العطرة .

وما أبيض منه يصلح لشراب الورد والجلاب وما يبرد .

وما أحمر منه يصلح لاستعمال الأشربة الحارة مثل [شراب الحاشا و] [507] شراب الأسطوخدوس وشراب الايرسا [508] وما أشبه هذا .

وأما شراب العسل بالماء على حاله فان أفضله ما اختير من [أعلى] [509] نوعه ثم استخرجت رغوته ثم استعمل .

وأما السكر

فانه عند جالينوس نوع من العسل واستعمال السكر في الأشربة التي تختص بالمريء أو بالمعدة أو بالمثانة خير من استعمال العسل .

[P 17v] وأما الأشربة التي تتخذ لتفتيح سدد الأحشاء فان استعمالها بالعسل / خير وكذلك المعاجين الترياق / انما استعملها القدماء بالعسل والعسل للشيوخ يكون عنه دم محمود . [M 13r]

ذكر الخلول

كل خل تابع في مزاجه وجوهره لما هو خله والخل أبرد مما هو خل منه وهو يقطع ويجلو ويذيب البلغم ويجفف ويبرد فكأنه يمانع العفونة ويضادها .

506.- M añade: المنفعة .

507.- E y M añaden texto [ ].

508.- E: الابرسا .

509.- M añade texto [ ].

ذكر الفرق بين حرارة العسل وحرارة السكر

[E 120v] حرارة العسل من حيث انه حلو وكذلك حرارة السكر وفي السكر حرارة نارية [510] / اكتسبها من النار عندما عقد وفي العسل حرارة أخرى كأنها سمية اكتسبها من الأوعية التي في بطون النحل .

فان النحل فيه حرارة من حيث انه حيوان وحرارة من حيث السمية التي بها يصيب من لسعته نحلة ما يصيبه من الوجع ولو ضرب بمسمار أضعاف ذلك مرارا لم يجد لقدر ذلك المعلوم [511] أن ذلك انما هو عن قوة سمية فيه وهي مبثوثة [512] في الرطوبة الصديدية [513] التي منه فاذا أخرجت رغوته ذهبت هذه الرطوبة [514] منه والعسل على هذا الوجه يصفى مما يداخله من الكدرة . وذلك أن يخلط به ماء كثير ويطبخه به فكلما ارتفعت رغوته ازلتها هكذا حتى تستنفد رغوته ويعود الى خثارته فتنزله .

ومن العسل ما تقوم [515] منه رائحة الورد وهذا يصلح لشراب الورد [516] . ومنه ما تقوم [517] منه رائحة الحاشا وهو يصلح لما [518] هو من الأشربة يتخذ منها أو مما يشاكلها . ومنه ما تقوم [519] منه رائحة الحلتيت أو رائحة كريهة من سائر الروائح .

وما كان كريه الرائحة [520] فتجنبه في أعمال الطب فان لم يجد منه بد فاغسله كما ذكرنا فان وضعت فيه شيئا من شمع عندما [521] تطبخه اجتمعت الرغوة الى ذلك الشمع وأخرجتها .

510.- Así M y E. P: حادثة .
511.- E: فعُلِمَ .
512.- E: مشوية .
513.- E: الغريزية Omite desde este punto hasta la nota 514.
514.- Aquí finaliza la omisión de E.
515.- P: يقوم .M: تفوح .E: يفوح .
516.- E y M añaden: حقا .
517.- E y M: يفوح .
518.- M: الحاشي وهذا يصلح لما يصلح .
519.- Véase *supra,* notas 515 y 517.
520.- E omite: من سائر الروائح وما كان كريه الرائحة .
521.- E añade: تغسله و .

القــول فــي القيــر

القير ليس بحار ولا بارد ولا رطب[522] ولا يابس وهو وسط ولذلك هو مادة القيروطي . وربما اكتسب القير[523] كيفية رديئة من النبات الذي جمع القير منه فان شئت / تخليصه وتطهيره فذوبه [E 121r] ثم بل آنية في ماء وأدخلها فيه أخرجها بسرعة فان القير يعلق بخارجها فأزله عنها واعمل كذلك / [M 13v] حتى تأخذ من القير حاجتك . وبعد ذلك ضع القير للشمس على ثوب نقي أو على حصير فاذا سخن رش عليه ماء باردا هكذا مرة بعد أخرى[524] حتى يأتي أبيض نقيا لا طعم فيه ولا رائحة كريهة . / وحينئذ يستعمله [فيما يحتاج اليه] [525]. [P 18r]

القــول فــي الــزيــت

أما الزيت فانه من أفضل الأدهان هو زيت الزيتون المتخذ من الزيتون عند ادراكها الذي لم يخالطه ملح ولا غير ذلك . وهو تشوبه [526] رطوبات فيه مبثوثة تخرجه عن اعتدال مزاجه . وأما الجوهر الدسمي منه فانه معتدل بين الحرارة والبرودة والرطبة واليبس .

واذا شئت تخليصه من تلك الرطوبات فضعه في اناء وصب عليه ماء عذبا ثم اهرقه[527] ثم[528] صب عليه ماء آخر هكذا حتى يصفو فاذا صفى[529] استعمله فيما يحتاج اليه من أعمال الطب .

وأفضل الزيت أحسنه رائحة وألذه طعما واذا وقع منه شيء يسير في قرطاس أو في ثوب رشح وانبسط كثيرا وأخذ موضعا كبيرا .

ووجه آخر في تصفية الزيت وتطهيره ضع منه ما شئت في اناء واسع الفم وضعه في الصيف

522.- E omite: ولا رطب .
523.- E omite: القير .
524.- E y M: مرة .
525.- E y M añaden texto [ ].
526.- Asi M. P y E: يشويه .
527.- E omite: عذبا ثم اهرقه .
528.- E y M añaden: صفة عنه و .
529.- E y M añaden: وطهر .

[E 121v] للشمس تحت حفاظ من الغبار ومن الحيوان / . وليكن الشيء الذي تغطيه به من الغبار ثوبا أو منخلا واتركه كذلك أياما حتى تنقي الشمس ما فيه من ذلك الجوهر المداخل له فيصفو ويحسن .

وما أقبح بالطبيب أن يجهل استخراج قوة دواء منه ولا يعرف كيف يكسب[530] الدواء قوى غيره بعد أن يسلبه قوته هذا فيما هو طبيعي في الأدوية من القوى فكيف فيما هو عرضي فيها[531] وقد يكون في الدواء قوتان وثلاث وأكثر متضادات ويقدر الطبيب أن يزيل أيها شاء ويترك أيها أحب[532]. فان لم يقدر على هذا ولا عرفه فهو من عوام الناس .

ذكـــر اصـــلاح

[اصـــلاح] الفـــواكـــه

يجب قطعها عند استحكام نضجها وتمام ادراكها .

والعنب اذا اذخر[533] يصلح أن يعلق منكوسا فاذا احتيج اليه غسل بماء سخن واستعمل .

وأما التين الأخضر اذا غسل بماء بارد اثر تقشيره ذهبت لبنية التين عنه .

[M 14r] السفرجل اذا شوي كان أسرع انهضاما وذهبت عنه ما فيه / من القوة المسهلة[534] وبقيت الممسكة .

القول في الرمان : اذا علق [مدة] [535] يصلح من شأنه وكذلك العناب[536].

الخوخ والمشمش ليس فيهما وجه للصلاح بوجه .

530.- M: كيفية يكتسب .

531.- M: هو عرض فيها . E: هو غير طبيعي فيها .

532.- E: ويترك فيها أيا شاء .

533.- E: اخر .

534.- M: الممسكة .

535.- E y M añaden texto [ ].

536.- E omite: العناب .

القثاء اذا غسل بالماء الحار حتى يذهب زئبره أصلح ذلك من شأنه .

الخيار اذا شوي انكسر تبريده .

[E 122r] [البطيخ] (537) أكله على الصوم مفردا أو / بالعسل هو وجه استعماله .

[P 18v] الخس يغلس ثم يترك حتى يذبل وحينئذ يستعمل . /

الدلاع أما أنا فلا أستعمله على طريق(538) الغذاء وأما على سبيل الدواء فاني أسقي ماءه كما هو وربما أطعمته اذا احتجت بلحمه .

في اصلاح الجبن [الرطب] (539)

يؤكل بالعسل أو يؤكل بشراب السكنجبين .

اصلاح (540) اللبن

شربه عندما يحلب فان حسي ثخينه (541) ومعه عسلا أو ملحا (542).

في اصلاح الصنوبر

أكله بالزبيب يصلحه .

في اصلاح الزعرور

تركه معلقا حتى ينضج وأكل على الصوم .

537.- E y M añaden texto [ ].
538.- M: سبيل .
539.- M añade texto [ ].
540.- M omite: اصلاح .
541.- M y E: خشي تجبينه .
542.- E y M: ووضع معه عسل ووضع معه ملح .

ذكـــر الحــــلاوات

هي تتخذ من العسل ومن السكر وهي جيدة للشيوخ ومن يشكو بردا في مزاجه .

وتتنوع حلواء العسل فمنها :

القبيط[543] وهو جيد للمبرودين ما لم تكن بهم حمى .

ومنها الفالوذ[544] وهو عسر الانهضام طيب الطعم يغثي قليلا ويغذو غذاء كثيرا .

ومنها الخبيص وهو خبز داخله قلي[545] وزيت وعسل وكلها لذيذة .

ومنها الجلجلانية وهي كالفالوذ الا أنها تغثي ومنها أنواع كثيرة .

ومنها ما يتخذ ببزر الكتان وهي أيضا فيها مغثية للمعدة .

والحلواء كلها حارة تصلح للمفلوجين والشيوخ وتقتل[546] الشبان والمحرورين وأكثر من ذلك المحمومين ويتخالف بعضها بحسب اختلاف صنعتها .

ذكـــر مــــا يشــــوى

[E 122v] كل ما يشوى أعسر / انهضاما مما يطبخ وعلى ذلك ما يقلى . وشواء القدر أرطب قليلا وشواء المفرش رديء مشتت الأجزاء بعضه نضج وبعضه [محترق وبعضه] [547] نيء فهـو رديء [548]

543.- E: الفنيد .

544.- E: الفلوذج .

545.- E: وهو خير وأكله قلوا .

546.- E: ضار .

547.- E y M añaden texto [ ].

548.- E omite: فهو ردي

ذكر الهرائس والاطرية [والثرائد والاسفنج] (549)

الهرائس / والأطرية

[M 14v]

رديئة تكون عنها أخلاط نيئة فجة تسدد الأحشاء وغيرها تلين البطن وتغذي المعى . وان أكلت بالعسل فانها لا تقوى على اصلاحها وتكون سببا لتعجيل الآفات الحادثة عنها . وان اتخذت بالشحم زادها الشحم شرا .

وأما الثرائد

فخير منها بكثير لكنها بسبب عركها يسوء انهضامها .

ذكر الاسفنج

الاسفنج بطيء الهضم رديء الكيموس من سبب القلي وخاصة ما يقلى منها في النحاس .

وأما ما يتخذ منها بالجبن فشر مما يتخذ دونه لأن جملتها تأتي مشتتة الأجزاء : فمنها جوهر حار كبريتي ومنها ما يكون جوهرا غليظا وان كان لابد أن ينقله القلي عن مزاجه أعني الجبن فانه على / كل حال جبن .

[P 19r]

وأكل الصنفين بالعسل يزيدها شر فان العسل يطيل لبث كيموسها في الكبد لاستلذاذها (550) بالحلاوة على ما علم فيحدث سوء المزاج وربما أحدث السدد والأورام والآفات في الأحشاء (551).

549.- E y M añaden texto [ ].
550.- Así E y M.P: لالتذاذهما .
551.- E: الاجساد .

وكثيرا ما يكون عنها ان كانت من غير جبن حميات الغب والحميات المحرقة الرديئة وربما أحدثت حمى الربع وذلك أقل وأما اذا كانت / بالجبن فانها تحدث أصنافا من الحيمات طويلة [E 123r] خبيثة مثل حمى شطر الغب وغيرها .

ويصنع الناس نوعا يسمى[552] اسفنج الرخام يطبخ على حجر من الحجارة الملس[553] هي غليظة الجوهر بطيئة الهضم . اذا أكلت على جوع صادق ولم يكثر أكلها منها وبقي عليها حتى يجوع كثيرا فان الكيموس المتولد عنها لا أعتقد فيه أنه يكون مذموما . فهي خير من الاسفنج كلها بكثير هي قريبة من الاعتدال في الحر والبرد وقد تصلح اذا أكلت بشراب السكنجبين .

552.- M: يسمونه .
553.- E omite: الملس .

ذكر الأشربة المعهودة وكيف تستعمل والمعاجين المعروفة الكبار وغيرها والوجه في شربها [554]

ذكر شراب السكنجبين الساذج

اذا أخذ في الشتاء على الصوم بمثله من ماء جلأ المعدة ونقاها وقطع الأخلاط الغليظة وكسر من حدة الصفراء .

واذا أخذ كذلك في الربيع فعل مثل ذلك .

وان أخذ في الصيف بخمسة أمثاله من ماء يبرد البدن تبريدا معتدلا ويقطع الأخلاط الغليظة وكان باذن الله دفاعا للحميات .

وأما في الخريف فيأخذه بثلاثة أمثاله من ماء وهو وجه الصواب عندي .

وهو يضر من به سعال أو من به حرقة البول. والذي يتخذ منه بالسكر في شأن التبريد أفضل والذي يتخذ منه بالعسل في التقطيع أبلغ .

ذكر شراب الورد

هو يتخذ من الورد / الغض ويتخذ من الورد الجاف . وكلاهما يبرد[555] باعتدال فاذا خلطا [E 123v] بالماء لم يكونا حينئذ يجففان . والمتخذ من الورد الغض لا يطلق البطن على الحقيقة ولا هو يعقله والذي يتخذ من الجاف / يعقل البطن . وكلاهما يقويان المعدة والكبد ويشدان القوة [M 15r] وينفعان من الغشي .

554.- E: وكيف الوجه في شربها

555.- Así E y M. P: وكلها تبرد

وما قلته من كمية الماء المخلوط في شراب السكنجبين اعمل به في شراب الورد من اختلاف كميته بحسب اختلاف الفصول وكذلك متى احتجت أن تسقي شرابا [مبردا وقصدت التبريد فزدت في الماء واذا سقيت شرابا] [556] يسخن وأنت تريد به ما يفعل / تسخينه من المنافع في البدن فقليل من الماء[557]. [P 19v]

ومتى احتجت الى أن يكون من الأشربة[558] يجلو ويقطع أو يفتح[559] فاسقه بالماء الفاتر مثل السكنجبين الا أن احتجت الى تبريده فقط لا الى تقطيعه فاسقه بالماء البارد .

ومثل شراب [560] الايرسا [561] وشراب البسباس وما أشبههما اسقهما [562] بالماء الفاتر .

وكلما قصدت بسقيه من الأشربة للتبريد فاسقه بالماء البارد مثل شراب السكنجبين اذا لم تكن بك حاجة الى تقطيعه وان لم تكن بك حاجة الى تبريده فاسقه بالماء الفاتر وكلما تقصد تبريده أسقه بالماء البارد مثل شراب الورد ومثل شراب الصندل وشراب البرباريس[563].

شــراب الأسطـوخـدوس

[E 124r] هذا يسخن باعتدال ويجفف من / غير افراط يقوي المعدة والكبد وجميع الأعضاء .

وله خاصة أنه يكسر من سورة الامتلاء لتقويته الأعضاء فانها اذا قويت القوة حملت من الامتلاء ما لم تكـن تحمل منه قبل . واذا شرب بالماء الكثير[564] فليس يجفف الا ما لا خطر له . وهو مما يسهل وينفع نفعا[565] باينا من به استرخاء أو فالج أو خدر الا أن يكون الخدر شبيها

556.- E y M añaden texto [ ].
557.- M omite: فقليل من الماء .
558.- E añade: التي .
559.- E: تجل وتقطع وتفتح .
560.- E omite: فاسقة بالماء البرد ومثل شراب .
561.- E: الابرسا .
562.- E: أسقيها .
563.- E y M añaden : وما أشبهها .
564.- E omite: الكثير .
565.- E añade: عظيما .

بسدة [566] فانه حينئذ انما ينفع منه مثل شراب الايرسا [567] وشراب القنطوريون وأشباه ذلك .

شــراب قشــرة الأتــرج

هو معتدل في الحر والبرد أو قريب من الاعتدل جيد لطيف ملطف يستفرغ الأخلاط بالبول وبالعرق [568] ويقاوم السموم بعض المقاومة .

شــراب الاذخــر

يسخن باعتدال وفيه تجفيف يقوي المعدة والكبـد وينفـع من ضعفهـا ولهـذا ينفـع من الاستقاء [569].

[شراب السنبل في جميع أمره قريب من شراب الاذخر] [570].

شــراب التفــاح

اما معتدل واما قريب من الاعتدل بين الحر والبرد يرطب ويقوي النفس ويفرح [571] وقد يتخذ من الحلو ومن المز والمتخذ من المز أميل الى البرد وذلك يسيرا جدا .

شــراب الــرمــان

وهو أيضا يتخذ من المز ومن الحلو وهما يرطبان والذي يتخذ من المز كأنـه يميل الـى التبريد [572] يسيرا /. [E 124v]

566.- E: سببه سدة .
567.- Cf. *supra*, nota 561.
568.- E y M añaden: ويقوي الأعضاء .
569.- E añade: باذن الله .
570.- E y M añaden texto [ ].
571.- E omite: النفس ويفرح .
572.- E y M añaden: ميلا .

خاصته منع الأغذية عن الفساد في المعدة وما كان يحذر من[573] رياح الرمان قد ذهب عنهما وان كان قد بقي منه شيء في الشراب فلا خطر له .] والمتخذ من الحامض أقوى في تسكين العطش وفي كليهما خاصة في منع أخلاط البدن عن التعفن .

شـراب عـود السـوس][574]

هذا يرطب جدا ويقطع العطش وخاصته تسكين السعال واذهاب لذع البول وهو معتدل في [P 20r] الحر / [والبرد أو خارج عن الاعتدال نحو الدرجة الأولى من الحر][575].

شـراب الفـوذنـج البـري [576]

[M 15v] هو / حار يابس قوي في ذلك يذوب البلغم ويجلوه ويفتح السدد بما فيه من مرارة وينفع أصحاب السكتة والفالج نفعا عظيما .

شـراب الفـوذنـج النهـري .

هو مثل شراب الفوذنج البري المتقدم الذكر الا أن تجفيفه أضعف قليلا وهو مثله وما يكون عن هذا من الادرار يطول مكثه بسبب ما قلت فيه من الرطوبة .

وأما شـراب الفـوذنـج الجبلـي

فهو كشراب الفوذنج البري وهو كله نافع من الربو وعسر النفس يقطع الأخلاط الغليظة اللزجة وينقي العروق بالبول والعرق .

573.- E: يحدث عن .

574.- E y M añaden texto [ ].

575.- E y M añaden texto [ ].

576.- P añade, al comienzo del fol. 20r y antes de este epígrafe, شراب عود السوس ، que más arriba había omitido.

شــراب القنطــوريــون

هذا أقوى من غيره في تفتيح السدد بافراط مرارته ولطافة جوهره وهو حار يابس يسهل اسهالا غير قوي يقتل / حيات البطن وديدانها ويدر الطمث بتفتيحه سدد العروق . [E 125r]

شــراب الايــرســا [577]

هذا شراب لذيذ الطعم لا كراهة فيه وهو متناه في جلاء المعدة والعروق وتقطيع الأخلاط البلغمية ويفتح بعض التفتيح وهو يفعل ذلك في الأوراد الكبار وفي الصغار فعله أقوى .

وكذلك ينقي الصدر والرئة والأرحام غير أن فيه اضعافا للمعدة لأنه لا قبض فيه ولا عطرية فيه[578].

فان طبخ معه عند صنعته يسير من المصطكى ارتفع ذلك وبقيت منافعه بوفرها[579] لمن أدام استعماله كل رابع من الأيام ينفع من حميات العفونة الطويلة .

شــراب النعنــع

هذا حار يابس يقوي النفس ويذهب بالغم قوي في ذلك زعموا .

شــراب الــريحــان [580]

بارد يابس وليست برودته بالقوية يقطع الاسهال بقوة لا توجد قال جالينوس في غيره ويقوي النفس ويذهب شربه بخبثها . فانه يقوي المعدة ويعصر الفضول عنها فينفع من ظلمة البصر الحادثة عن تصاعد الأبخرة عن المعدة الى الرأس .

577.- Cf. *supra*, notas 561 y 567.

578.- E omite: ولا عطرية فيه

579.- A partir de este punto, hasta el final del parágrafo, E y M difieren de P. E: ولو دام الانسان بستعمله في كل رابع يوم لامن في ظني من حميات العفونة الطويلة .
M: لو دام استعماله لكل رابع من الأيام انسان في ظني لامن حميات العفونة الطويلة .

580.- E añade: وهو الاس .

شراب البرباريس

هو يبرد وييبس باعتدال وفيه قبض يقوي به الأعضاء عموما وفيه حموضة يقطع بها الأخلاط فكثيرا ما نسقيه اذا أردنا ما يقطع ويبرد ويقوي في قبضه (581).

شراب الصندل

[E 125v] هذا الشراب أيضا شراب يتخذ من أنواع الصندل وكلها تبرد وتجفف/ وتقوي النفس بما فيها من عطرية وهي نافعة في الأوقات الوبائية(582).

شراب الرازيانج

[P 20v] هذا شراب يسخن ويجفف ويدر البول والعرق ويفتح [السدد] (583) بما فيه من / مرارة ويقوي بقدر ما فيه من(584) عطرية .

شراب الشبث

هذا مثل شراب الرازيانج(585) الا أن فيه ادرار اللبن والمنى .

شراب لسان الثور

حار رطب باعتدال يفرح بخاصة فيه ويذهب بالغم .

شراب لسان الحمل

يبرد ويجفف وفيه قطع لانفجار الدم لقبضه .

581.- E omite: في قبضه .
582.- Así M y E. P: وبية .
583.- M añade texto [ ].
584.- E omite: مرارة ويقوي بقدر ما فيه من .
585.- E y M: البسباس .

شـــراب العنـــاب

[M 16r] هو مرطب معتدل / في الكيفيتين الأخيرتين [586] أو قريب من الاعتدال ينفع من السعال ومن خشونة قصبة الرئة والصدر ومن حرقة في البول .

شـــراب البنفســـج

هو يرطب ويبرد[587] جيد من التهاب المعدة ومن صلابة الثفل يلين البطن[588] ويكسر حدة الصفراء جيد للمحرورين جدا .

شـــراب النيلوفـــر [589]

هو أيضا يبرد ويرطب ويقاوم الخلط الصفراوي ويلين البطن تلينا يسيرا ولا تكاد الصفراء الملتهبة تغلبه .

شـــراب البســـر

هذا يبرد ويجفف ويصلح لتقوية المعدة ويقطع الاسهال وخاصة اذا كان الاسهال قد عقد في المعى وأسحجها [590] قوي في ذلك .

شـــراب الاهليلـــج الأصفـــر

هو بارد يابس يستفرغ خلطا صفراويا .

586.- M añade: الاخريين في الكيفيتين معتدل مرطب هو العناب شراب . لقبضه الدم لانفجار قطع وفيه .

587.- M añade: باعتدال .

588.- E omite: يلين البطن .

589.- E: النوفر .

590.- E y M: سحجه .

شـــراب الاهليلـــج [591] الكـــابلــي

مزاجه شبيه بمزاج الاهليلج الأصفر غير أنه يستفرغ بالاسهال خلطا سوداويا .

شـــراب الاهليلـــج الهنـــدي

[E 126r] / هو كذلك الا أن الذي يستفرغ بالاسهال خلطامحترقا سوداويا[592].

شـــراب الأغاريقـــون

يتخذ منه شراب وهو يفتح ويجلو ويستفـرغ بالاسهـال جميع ما يقطـع ومـا يجلـوه من الأخلاط[593] وهو حار يابس يبسه قوي بافراط .

شـــراب التمـــر [594] الهنـــدي

هو يبرد وييبس باعتدال يقوي المعدة ويقطع[595] الصفراء فيه تقطيع بحسب ما فيه من حموضة وهو يقوي المعدة .

شـــراب الخيـــار شنبـــر

هو شراب معتدل اذا شرب ألان البطـن لأن فيه قوة مسهلة ويقئ ويضعف المعدة وينفع من خشونة قصبة الرئة والصدر والمثانة .

591.- E omite: الاهليلج .
592.- E omite: سوداويا .
593.- E y M omiten: من الأخلاط .
594.- E: التمر هندي .
595.- E y M: يقمع .

شراب المصطكي

هو حار يابس باعتدال يقوي المعدة بقوة بديعة يفوق في ذلك أكثر الأدوية ويقوي الكبد وسائر الأعضاء .

شراب السريس [البري]

هو بارد يابس ينفع ويجلو . وشراب السريس البستاني في ذلك أضعف / منه وهو أقوى [P 21r] تبريدا وأضعف تجفيفا .

شراب الجوز

انهم يتخذون من قشر ثمرة الجوز شرابا وهو حار قوي في ذلك يجفف وله خاصة يدبغ المعدة ويزيد في الانعاظ .

الشراب [المعروف][596] بالمفرج

هو حار يابس يقوي النفس ويذهب بخبث النفس والغم .

شراب الافسنتين

هذا شراب ليس بقوي الاسخان ولكنه شديد التجفيف[597] ويقوي[598] وبسبب تجفيفه بلغت مرارته/الى ما بلغت اليه من قتل ديدان البطن . وهو ينقي ويجلو ويستفرغ الخلط المراري [E 126v] والمائي غير أن القبض الذي فيه يعوقه أن يفعل ذلك في الأخلاط الغليظة اللزجة .

596.- M añade texto [ ].
597.- M añade: جدا .
598.- M omite: ويقوي .

شراب المخيطا [599]

هو قريب من الاعتدال بين الحر والبرد[600] وهو مرطب غليظ الجوهر ينفع من خشونة المريء [601].

شراب عساليج [602] الكرم

[M 16v] أما هذا فاني عملته / مرارا فوجدته نافعا من التهوع والقيء نفعا ظاهرا بديعا . وهو يبرد باعتدال وييبس كذلك ويقوي بما فيه من قبض ويجلو ويقطع بما فيه من حموضة . ولجوهره خصوصية في قطع القيء والتهوع هو في ذلك لا يعدله شيء الا ما هو من عساليج الكرم مما يتخذ ربا أو معجونا .

شراب الأصول

هذا عندهم شراب قد وقع الاتفاق من الأطباء الحدثاء[603] عليه ولم أر ذكره للقدماء بوجه في شيء من كتبهم .

وهو حار يابس مقطع مفتح يدر البول والطمث وهو في ذلك محمود ولما لم يذكره القدماء لم[604] أعرفه الا منذ قريب فلم استعمله .

شراب [605] الحرير الابريسم

المتخذ على ماء الحرير[606] هذا شراب لم يكن من قبلي يستعمله الناس وصنعته وظهر منه

599.- M: المخيطى
600.- M añade: وأما في الكيفيتين الآخرين .
601.- E omite todo el parráfo relativo al شراب المخيطا .
602.- E: عصالج .
603.- M: الحدث E: الحدثين .
604.- M añade أكن .
605.- E añade: الحديد و .
606.- E: الحديد .

انتفاع لما [607] ألفته له : وهو أن توضع عشرة أرطال من ماء العيون المستقبلة بمنبعها الى جهة الشرق في قدر حديد[608] على نار فحم . ويطبخ فيها من الحرير الابريسم بعد غسله / مما [E 127r] يتعلق به على دفق رطل ومن القرنفل أوقية ومن الدار صيني والمصطكى والدار فلفل والزنجبيل من كل واحد خمسة دراهم .

ويطبخ ذلك حتى يذهب نصف الماء فيصفى ويخلط بالصفو هذا الماء الذي أضف وهو ماء عشرة أرطال أيضا يوضع في آنية واسعة الفم[609]. وتحمى صنجة [حديد] [610] صقلية في النار حتى تعود حمراء وتغمس في ذلك الماء بعد ازالة الرماد عنها .

هكذا مرة بعد مرة حتى يذهب نصف الماء فيضاف[611] حينئذ / الى الماء المذكور الذي [P 21v] طبخت فيه الأدوية . وبعد ذلك يعاد على النار في آنية حديد جديدة[612] ويضاف الى الجميع من العسل عشرة أرطال ومن التافسيا زنة نصف درهم ويطبخ الجميع حتى يأتي شرابا محكما قد اخرجت رغوته ويستعمل .

وخاصيته أنه يقوي النفس ويشد القوة ويشجع ويقوي وينعظ انعاظا شديدا خارجا عن المتعارف وهو حار يابس .

607.- E: وظهر لي منه انتفاع لمن .
608.- E y M añaden: جديدة .
609.- E y E omiten: الفم .
610.- M añade texto [ ].
611.- E y M: فيخلط .
.612.- E: في آنية جديدة من الحديد .

ذكـــر المعاجيـــــن[613]

مــــربــى [614] الـــورد

هو بارد يابس برودته ضعيفة جدا كاد يكون معتدلا بل اذا تحريت فهو معتدل على الحقيقة ولكن انما وصفه الأطباء فتابعتهم .

وأما الحقيقة فغير ضعيف جدا وهو عطر يقوي المعدة والكبد وفيه قوة ضعيفة تسهل وفيه لطافة [E 127v] جوهر وهو بتلك اللطافة يحلل ما يمكن تحليله / من غلظ خارج في البدن ويسكن ما يكون من[615] السحج في المعى[616] [للذع] [617] دواء أو غذاء .

وكثيرا ما نستعمله بأن نخلط اليه المصطكى والدارصيني[618] بحسب ما تدل[619] عليه الحال الحاضرة فيقوي في تقوية المعدة والكبد .

وكثيرا ما نمرسه في الماء الحار ونصفيه ونسقي صفوه ليلين[620] الطبيعة وربما فعلنا به هذا [M 17r] في المشروبات / المسهلات اذا احتجنا أن نعطي ما [621] يقوي المعدة ولا يعوقها عن فعلها المسهل .

وربما أعطيناه مخلوطا بالمصطكى والدارصيني[622] لمن به زلق المعى فان كان الزلق لاسهال أعطينا العليل[623] منه على الصوم وان كان بالقيء مع الاسهال تابعنا فعلنا ذلك فان نعطيه منه بعد أن يأخذ غذاءه .

وربما جعلناه يتادم به اذا علمنا أن المعدة بجملتها استولى الضعف عليها .

613.- Así E. P y M: المعاجن .

614.- Siempre que aparece este término, en P: مُرّبي , en E y M: مربا .

615.- M: ما يحدث .

616.- E omite: ويسكن ما يكون من السحج في المعى .

617.- E y M añaden texto [ ].

618.- Así E y M. En P, siempre que aparecen estos dos términos: المصطكا والدارصني .

619.- Así M. E y P: يدل .

620.- E y M: لتليين .

621.- E y M: احتجنا إلى ما .

622.- Cf. *supra*, n. 618.

623.- E: القليل .

مربى البنفسج

بارد رطب ليس بافراط يطلق البطن ويبرده لا جرم دون ترطيبه وهو يغثي . واذا خلط به يسير من مربى الورد كانت[624] مقاومته لحرارة المعدة أشد ليس بأنه أقوى بردا منه لكن بسبب قبض الورد تعسر استحالته .

مربى النعنع

حار يابس يقوي النفس ويشد القوة وينفع من التوحش نفعا بينا وكذلك يفعل مربى الترنجان[625].

ذكر دواء المسك

الحار والبارد كلاهما يقوي النفس ويشد القوة وينفع من استيلاء أبخرة السوداء الصاعدة[626] التي تولد الجزع والوهم[627]. وهو / من أدوية / الموسوسين والمجانين وينفع المصروعين ويصفي دم القلب ويقوي جرمه . [P 22r] [E 128r]

انما جالينوس فلم يذكر المسك ولا مايصنع به . وأما المتأخرون فذكروه بما ذكرته ولعل قائلا يقول ان جالينوس قد ذكره في الكتاب المسمى بنصائح الرهبان وهذا كتاب ينسب الى جالينوس ومن قرأ كتبه وحذق فيها من الأطباء يتحققون انه ليس كلامه وأنه مكذوب[628] عليه .

وقد تكلم في المسك مهرة المتأخرين بما ذكرناه وأصابوا في قولهم لأن الخبر له[629] حقق ما قالوه وفرقتنا معشر الجالينوسيين انما أمرها[630] على التجربة مع القياس .

624.-E y M: كان .
625.-E: مربا الخولنجان .
626.- E: المرة المتصاعدة .
627.- E: والهم منها .
628.- M añade: فيه .
629.- E: كله .
630.- E y M: انما مدار أمورنا .

ودواء المسك مع ما قد وصفناه به ينفع المفلوجين خاصة الحار منه وكذلك ينفع الشيوخ وأصحاب السكتة[631] وأشباههم[632] ومعلوم أن دواء المسك الحار والبارد يابسان حاران وانما لأحدهما بارد اذا قيس بالآخر .

ذكـــر ذبيـــد الـــورد

هذا اسم أوقعه الأطباء على كل معجون يقوي الكبد والورد من أدويته فمنه العشاري والناس يستعملونه أكثر ومنه ما أدويته أكثر عددا .

وكل طبيب قد حذق يركب في أكثر الأحوال لكل مريض يشكو ضعف كبده ذبيدا يصلح به بحسب مزاجه وما تعطيه الحال[633] الحاضرة ومما يخص[634] المريض .

[E 128v] وذبيد الورد يقوي الكبد / والمعدة ويدر البول ويلين البطن باعتدال ويحسن البشرة وهو من الأدوية الفاضلة جدا النافعة .

مـــربـــى ثمـــرة الكـــرم

هذا أيضا يتخذ من ثمرة الكرم قبل أن ينعقد[635] وينفتح النوار كما يتخذ مربى الورد وقد يتخذ من عساليج الكرم الرطبة اللينة .

وكلاهما بارد يابس وتبريدهما دون يبسهما يقطعان القيء [ويشدان فم المعدة المسمى فوادا] [636] وينعشان القوة وينفعان من القيء اذا كان بسبب ضعف فم المعدة ويعقلان البطن اذا أخذا قبل الطعام ويطلقانه اذا أخذا بعد الأكل ويطفيان لهب المعدة في أكثر الحالات . وهما من الأشياء التي لا عوض منها في قطع القيء والغشي .

631.- E: وازباب السكتة .

632.- Así M. P y E: أشبههم .

633.- E y M: الحالة .

634.- E y M: يختص .

635.- M: وان .

636.- E y M añaden texto [ ].

لعوق الكثيراء

[M 17v] يسكن السعال ويملس[637] قصبة الرئة ويغثي وينفع من سحج المعى ومن حرقة / البول .

معجون الأنيسون

[P 22v] حار يابس من غير افراط كثير يقوي المعدة ويدر البول والعرق وينفع من استرخاء / العصب .

اذا خلط بمثل ثلثه من لعوق الكثيراء كان دواء عجيبا لمن يشكو الحصى .

هو يجلو الأخلاط ويقطعها تقطيعا بديعا [638] والطبع يألفه ينفع المبرودين وينفع أصحاب الزلق وينقي[639] الصدر والرئة .

جوارش السفرجل

نافع من استرخاء القوة وضعف النفس وانحلال فم المعدة . وخاصته تقوية المعدة .

وكان الجوارش معتدل في الحار والبرد وهو يابس يعقل البطن اذا استعمل على [الصوم ويطلقه / اذا استعمل على[640] التملىء من الطعام وما تقادم عهده كان أصلح الا أن يفرط [E 129r] افراطا] كثيرا .

واذا خلط به شيء من المصطكى زادت قوته في ذلك الا أن يكون ضعف المعدة انما هو من خلط صفراوي فيخل بها ويضر فيها .

فانا حينئذ نستعمله وحده أو مع معجون ثمرة الكرم ويجتنب المصطكى وسائر الأودية الحارة وخاصة منها المصطكى بسبب رطوبتها [641].

637.- E: ويلين .
638.- M: بليغا .
639.- E: ويقوي .
640.- M añade texto [ ].
641.- E y M: دهنها .

مــربــى التفــاح

التفاح يتخذ أيضا منه مربى كما يتخذ من سواه وهو يرطب وينوم ومزاجه في الحر والبر .

ان كان من تفاح حلو فهو أميل الى الحر قليلا(642) وان كان من تفاح حامض(643) فانه يميل الى البرد ميلا يسيرا جدا .

وأما ترطيبه فقوي ولذلك ينوم تنويما صالحا عجيبا وكذلك يفعل(644) التفاح من شمه وأدام ذلك(645) فانه ينوم بقوة قوية .

مــربــى الــزنجبيــل

[هذا انما] (646)، يعمل من الـزنجبيل الأخضر في البـلاد التـي تنبـت فيهـا ويجلـب الينا (647).

وهو طيب الطعام حار رطب يعين على الباه ويسخن تسخينا جيدا وينضج الأخلاط في البدن انضاجا عجيبا ويعين على الهضم . واذا أكل على أثر لحوم البقر وما أشبهها من اللحوم الغليظة أعان على هضمها .

واذا استعمله(648) المفلوج ظهر اليه الانتفاع به عن قرب واذا خلط في الأدوية المسهلة أعانها لاذابته(649) الأخلاط لأن حرارته مقترنة مع رطوبته فيدوم فعلها في البدن ويبين أثرها فيه [E 129v] أكثر مما يتبين لو لم يكن كذلك وينفع/ المشائخ ومن به فالج وسكتة(650) أو لقوة نفعا عجيبا .

642.- E y M: يميل الى الحر ميلا يسيرا .
643.- E: مز .
644.- E: ويعتل .
645.- E: واديم .
646.- E y M añaden texto [ ].
647.- M: اليها .
648.- M: استعملها .
649.- Así M y E. P: لاماتته .
650.- E añade: أو فالج .

وأما أنا [651] فمتى وجدته لم أسق دواء مسهلا للأخلاط الغليظة اللزجة [652] الا وقد خلطت اليها بحسب ما يلزم النظر فيه .

معجون العود الهندي

[P 23r] هذا / يستعمله الملوك ومنافعه كثيرة .

وهو حار يابس يجفف رطوبة المعدة الفضلية ويقوي المعدة ويشدها فينفع من الغشي الذي يحدث بسبب رطوبة فضلية وهو حسن النكهة وينفع الكبد ويدر البول ويذهب بالرطوبات الفضلية من المعدة ومن سائر البدن .

ومتى استعمله من يسيل لعابه أذهبه ذلك عنه [653] وينفع الشيوخ والمفلوجين وكل من بدنه خلط فضلي رطب نفعا عجيبا .

وخاصة تقوية حواس الرأس والنفع من عسر أحساسها بمحسوساتها وينفع المفلوجين والشيوخ . ويجفف الفضول الرطبة الفضلية من المعدة ومن سائر البدن وهو حار يابس يبسه قوي .

معجون العنبر

[M 18r] هذا / أيضا انما يستعمله الملوك وهو يفعل ما يفعل معجون العود غير أن معجون العنبر أضعف في التجفيف .

معجون فربيون [654]

هذا المعجون هو ترياق بذاته وهو أيضا من أدوية الترياق المعروف بالمثروديطوس الذي ليس بعد ترياق الأفاعي أفضل / منه ولا أعظم منفعة وهذا المعجون أحد أدويته . [E 130r]

651.- E añade: فاني أرى .

652.- E y M añaden: الزجاجية .

653.- E añade: باذن الله .

654.- M y P: فوفيون .E: فرفيون .

وهو حار يابس يجلو وينضج ويقطع ويفتح السدد في الأحشاء وفي سائر البدن .

واذا استعمل يوما في أيام نفع من الهواء الوبائي بنحو ما ينفع المثروديطوس والترياق الأكبر المتخذ بلحوم الأفاعي .

ذكـــر المثروديطوس

هذا ترياق قريب من ترياق الأفاعي المشهور غير أن هذا له خاصة في تقوية الجماع بديعة وهو حار يابس بجملته .

ذكر الترياق الفاروق المتخذ بلحوم الأفاعي الانـاث

هذا انما يتخذ في فصل الربيع . وتقع فيه أدوية غريبة مثل ما تقع في المثروديطـوس كدهن [655] البلسان ومثل الطين المختوم والحماما نفعه عظيم .

وهو يقاوم [656] السموم وجميع ما يمكن أن يسقاه الانسان من السموم القاتلة [657] الوحية وهو بجملته حار يابس .

واذا سقي منه المصروع انتفع به وان سقي منه المفلوج نفعه ويفتت الحصى ويدر البول والعرق [658] ويطلق القولنج الشديد وينفع من الأوجاع الحادة المهلكة التي [تكون] [659] عن رياح باردة في العضل أو في المعى أو في غير ذلك نفعا عظيما .

[P 23v] ولم يؤلف القدماء شيء أنفع منه ومن الحزم لمن استطاع عليه ألا يخلو منه بوجه / ولا على [E 130v] حال . وهو يذهب / بعفونة الأخلاط وان سقي من به اسهال مزمن درهما [660] قطعه [661].

655.- M: كمثل دهن .
656.- E y M añaden: سم جميع ذوات .
657.- E: القتالة .
658.- E y M añaden: ويطلق النفساء .
659.- E y M añaden texto [ ].
660.- Así E y M. P: اسهال منه ثمن دسم .
661.- E añade: باذن الله تعالى .

ذكر أقراص الأفاعي

يجب أن يؤخذ[662] من الأفاعي الفتايا الاناث[663] والأقراص حارة يابسة تنفع المجذومين ومن نهشته الأفاعي وسائر الحيات وكذلك تنفع من سائر الهوام .

ذكر المعجون الفلافل

هو حار يابس ينفع من الفالج ومن الخدر وهو يدر البول ويذيب[664] البلغم ويحلبه ويخرجه[665] في البول ويحل الأوجاع القولنجية التي تكون عن أكل الأشياء التي تولد الرياح القوية[666] وحرارته قوية .

ذكر معجون الثوم

هذا أيضا حار يابس ينفع من سم الهوام وهو من أصناف الترياقات ينقي البلغم ويجلو المعدة .

ذكر اللوزينج

هذا هو داخل في المعاجين الطيبة وهو أيضا داخل في الحلاوات .

وهو اذا استعمل على جهة الدواء ينوم باعتدال تنويما صالحا[667] ويغذي الدماغ حتى أن الأطباء زعموا أن خاصته الزيادة في جوهر[668] الدماغ ويصلح وينضج ما في الصدر والرئة ويهيئه للنفث ويجلوه .

662.- E y M: يتخذ .
663.- E y M: الافاعي الاناث الفتايا .
664.- Asi M. P y E: يذوب .
665.- E: ويجلوه ويتركه .
666.- E y M: الغليظة
667.- E y M añaden: يرطب .
668.- E: جوهرية .

وأما اذا استعمل(669) على جهة التفكه وأكثر من أكله فانه حينئذ يخل بالمعدة ويضعف(670) شهوة الطعام وربما صادف في المعدة صفراء فزاد فيها فانه يستحيل اليها وهو اذا استعمل على الصوم لين البطن واذا استعمل(671) على / الامتلاء يسهل القيء ويهوع . [M 18v]

669.- M repite el texto a partir de este punto hasta la nota 671.

670.- M: ويذهب .

671.- Finaliza aquí la repetición de M.

ذكـــر الأدهـــان

الأدهان تستخرج / من البزور التي لها أدهان وهي تابعة لمزاج[672] البزور وكل دهن لمزاج [E 131r] البزر الذي هو منه[673]. ومنها ما يستخرج من جرم الخشب أنفسهـا ومنهـا ما يركب علـى الأزهار[674] [وهو زيت] [675] ويكتسب من روائح الأزهار[676] وهي[677] أيضا تابعة للأزهار التي ركبت عليها [678].

دهـــن اللــوز

هو يستخرج من اللوز بسهولة عذب الطعم رطب[679] مائل الى الحر قليلا .

اذا دهنت به الأعضاء رطبهـا وأصلح من شأنها واذا دهنت به الوجوه حسن قواها .

واذا طبخ الطعام به كان[680] ألذ طعما وجلب النوم وهو لا يلذع قصبة الرئة ولا يحرك السعال

672.- E y M: لمزاجات .

673.- E y M: دهنه .

674.- E: ما يتخذ مركبا على ادهان .

675.- M añade texto [ ].

676.- E y M añaden: ونواها .

677.- E omite desde este punto hasta la nota 678.

678.- Aquí finaliza la omisión de E. M y E añaden: ذكر .

679.- E y M omiten: رطب .

680.- M añade: الطعام .

فلذلك كثيرا ما نفتئ به أن يكون عوضا من الزيت[681] لمن به سعال أو سهر فلا يضره الطعام الذي يكون فيه عوضا من الزيت / . [P 24r]

[682] دهـــن السمســـم

هذا يستخرج من السمسم كما يستخرج دهن اللوز من اللوز[683]. ومزاجه قريب من مزاجه غير أن دهن اللوز خير [منه] [684] بكثير في أشياء كثيرة منها أنه ألطف جوهرا وفيه قبض يسير فهو بسبب ذلك القبض لا يخل بالمعدة الاخلال الذي يخل بها دهن السمسم وهو بذلك القبض لا يسرع[685] في الاستحالة الرديئة كما يسرع[686] دهن السمسم .

وفي السمسم خاصة مذمومة رديئة اللوز بريء عنها وهو أن السمسم اذا أديم أكله أو أكل زيته أعقب بخرا عن المعدة .

[687] دهـــن الفجـــل

[E 131v] هو حار وليس أقول فيه أنه يابس كذلك وهو يجلو اذا دهن به ويسخن / واذا أديم أكله على الطعام أعان على الباه .

[688] دهـــن حـــب البلـــوط

هو غليظ الجوهر وهو يميل الى البرد ومزاجه يابس وخاصته التصليب واذا دهنت[689] به الأعضاء أحدث فيها صلابة وعسر حس[690].

681.- E añade: في الطعام .
682.- E y M añaden: ذكر .
683.- E omite: من اللوز .
684.- E y M añaden texto | |.
685.- E y M: يسارع .
686.- Cf. nota anterior.
687.- M añade: ذكر .
688.- Cf. nota anterior.
689.- M: دهن .
690.- E: وحسا حسنا .

دهن اللفت

هو أيضا شبيه بدهن الفجل في جميع أحواله الا أن هو يرطب .

دهن الخردل

لحقت[691] الناس لا يعبون به ولا يذكرونه وهو تابع [692] لمزاج الخردل حار يابس . ينفع الأعضاء التي غلب عليها البرد نفعا بينا .

وإذا دهن به الموضع الذي لسعته[693] العقرب سكن وجعه .

وينفع[694] من جميع العلل الباردة ولذلك ينفع[695] الشيوخ والمفلوجين وخاصة في زمن الشتاء .

فاذا جعل مع الطعام في المائدة [كان] [696] عوضا من الصناب .

واذا دهن به / مقدم الرأس نفع من الهطل وكان يغني عن الكي فيه وهو جيد في [M 19r] الأحوال[697] التي غلب البرد عليها .

واذا قطر منه في أذن من به وقر نقطة يسيرة انتفع بذلك نفعا ظاهرا .

دهن الشونيز

هذا أيضا لحقت الأطباء لا يستعمله أحد منهم[698] بوجه ولا على حال ولا يكاد يعرف فاستعملته .

691.- M: اذكرت .

692.- E: نافع .

693.- E y M: لسبته .

694.- E omite a partir de este punto hasta la nota 695.

695.- Aquí finaliza la omisión de E.

696.- E y M añaden texto [ ].

697.- M añade: الثلاثة .

698.- E: لا يستعملونه بوجه .

وهو حار يابس لطيف الجوهر ينفع المفلوجين ومن به آفة [699] في أعضائه مثل الاسترخاء والكزاز .

وهو أيضا اذا دهن به مقدم الرأس نفع من الهطل غير أنه ربما [700] أسهر وكذلك يفعل دهن الخردل .

[701] دهـن القمـح

[E 132r] هذا دهن يستخرج من القمح بالنار وهو حار / وقد حففته النار فهو يابس ينفع من الثآليل اذا دهن به .

[702] دهـن البـاقلـى [703] ودهـن التـرمـس

[P 24v] هذان [704] أيضا لم أجد لهما عند الناس ذكرا وهما يستخرجان كما يستخرج دهن القمح / وهما في الثآليل أقوى فعلا بكثير .

وتستخرج أدهان من سائر الحبوب والبزور كلها وهي تابعة [كما قلت] [705] لمزاج البزور التي تستخرج منها [706] غير أن ما يستخرج بنار [مثل دهن القمح] [707] فقوته تحدث به بسبب تلك الصنعة قوة لم تكن في البزور التي هو دهنه وهي كثيرة جدا .

699.- E y M añaden: مزمنة .
700.- M añade: اهطل .
701.- M añade: ذكر .
702.- Cf. nota anterior.
703.- M: الدفلى .
704.- Así E y M. P: هاذان .
705.- E y M añaden texto [ ].
706.- E y M: البزر الذي تستخرج منه .
707.- E y M añaden texto [ ].

دهـن حـب الخـوخ

لب الخوخ يستخرج دهنه كما يستخرج دهن اللوز وهو يلطف ويجلو . واذا قطر منه في الأذن الوقرة[708] نفع من وقرها .

دهـن حـب القـرع [709]

هو بارد رطب ينوم اذا قطر منه في الأنف تنويما [710] عجيبا وهو في ذلك بديع .

دهـن حـب الخـروع

هو شبيه بزيت الزيتون القديم يحلل ويلطف ويسكن الأوجاع تسكينا عجيبا [711] وليست حراراته بالقوية .

القطـــران

هذا دهن ان سميته دهنا وان سميته صمغا رقيقا لم تكن بذلك خارجا فيه عن صفته[712].

وهو يستخرج من الخشب مزاجه حار يابس يقاوم العفونة مقاومة عجيبة حتى أن القدماء كانوا [713] يطلون به أجساد موتاهم فتجف كلها من غير تعفين زعموا .

[E 132v] وهو ينفع اذا دهن به / من الفالج والاسترخاء واذا تمضمض به ولم يطل التمضمض به نفع من الأوجاع التي تحدث في الأسنان التي تكون من الأخلاط الباردة نفعا بينا .

وأما ان أطال التمضمض به فانه يفتتها ويسقطها وان طلي به على داء الثعلب وداء الحية نفع منهما .

708.- E y M: في أذن من به وجع

709.- M añade: ذكر .

710.- M añade: صالحا .

711.- E añade: بديعا .

712.- M: صنفه .

713.- Así M. E: كان P: كانو

دهـن حـب [714] الصنـوبـر

هذا حار يابس اذا استعمل عوضا من الزيت في الطعام نفع من العلل الباردة وهو لذيذ الطعم .

وان دهن به الأعضاء البـاردة برودة عرضية انتفـع بذلك نفعـا بينـا ظاهـرا باذن الله عز وجل[715].

ذكـر الأدهـان المتخـذة من زيـت الزيتون بالأزهـار [716]

دهـن الـورد

[M 19v] يبرد تبريدا يسيرا وهو اما معتدل أو اما قريب من الاعتدال في الترطيب والتجفيف/ وهو الى التجفيف أميل يقوي الأعضاء ويردع ما ينصب اليها منها ويحلل ما يمكن تحليله مما قد حصل فيها ويقويها .

[P 25r] ولست أعرف شيئا للجراحات ينفع من شدة ألمها في أول أمرها ويحلل النفخ عنها مثل دهن الورد . وهو اذا اتخذ وبقي كذلك يجدر / عليه الورد في كل عام مرارا يفعل في ذلك ما لا يكاد الانسان يصدق به .

وهو اذا دهن به من أصابه حر الشمس في رأسه مخلوطا بالخل وبالماء انتفع به .

دهـن البـابـونـج

هو يسكن الأوجاع تسكينا عجيبا وهو اما معتدل أو قريب من الاعتدال والأعضاء تستريح اليه .

714.- E omite: حب .

715.- E y M omiten: باذن الله عز وجل .

716.- E: بادهان .

دهـــن النيلـــوفـــر

هذا يبرد ويرطب فهو ينوم واذا دهن به / رطب ونوم . [E 133r]

دهـــن البنفســـج

هو شبيـه بدهن النيلوفر .

دهـــن الشبـــث

هو حار رطب يسكن الأوجاع وينفع من تمددها نفعا بينا [717].

دهـــن الســـوســـن

هو حار يجفف وينفع من الأوجاع التي أسبابها باردة ومن تورم الأعضاء العصبية[718] ومن صلابتها .

دهـــن الياسميـــن

هو أيضا يسخن ويلطف ويجفف وينفع من أورام الأعضاء العصبية[719] نفعا عجيبا. وهو من الطيوب يجب استعماله في زمن البرد . وينفع من الاسترخاء والفالج واللقوة .

دهـــن الأتـــرج

هو يتخذ من زهر الأترج ويتخذ أيضا من قشر الثمرة وهو لطيف الجوهر يجفف وأما في الحر والبرد فانما هو معتدل فيما بينهما . وهو يقوي الأعضاء بعطريته وبما فيه من تجفيف ويلطف ويقوي المعدة .

717.- M: ظاهرا .

718.- E y M añaden: خاصة .

719.- E: الاورام العفنة .

دهن النرجس

هو لطيف عطر حار يابس ينفع من جراحات العصب ويحلل أورام الأعضاء العصبية وينفع المفلوجين نفعا ظاهرا .

دهن الخيري

هو يلطف ويحلل وينفع من الأوجاع التي أسبابها باردة .

وهو[720] اذا دهنت به المرأة الحامل السرة[721] وما يليها سهل الطلق[722].

دهن الأقحوان

هو محلل مرطب ملطف فينفع من الأوجاع التي أسبابها باردة وهو حار يابس .

720.- E añade: حار يابس .

721.- Así M. P: يسرها .

722.- E añade, en margen: واذا دهنت به الحوامل السرّة وما حولها سهل الطلق باذن الله تعالى .

ذكر مفردات [من خواص الأشياء] [723]

الزمرد اذا شرب منه زنة تسع حبات قاوم جميع[724] السموم ولا يقرب شاربه[725] طعاما حتى[726] لا يشك أنه قد نقى عن المعدة وعما [727] حولها وبان عما هنالك .

[E 133v] الطين المختوم اذا شرب منه زنة درهم على ما ذكرت في الزمرد فعل ذلك / .

دهن البلسان اذا شرب منه زنة نصف درهم فعل ذلك .

[P 25v] حجر البازهر اذا شرب منه[728] من زنة / ثلاث حبات من شعير الى أربع[729] حبات فعل ذلك بقوة عجيبة هي أقوى مما تقدم ذكره .

[M 20r] السرطانات النهرية اذا سلقت ثم وضعت في قدر فخار / جديدة وشويت في الفرن حتى احمرت وأمكن سحقها أو سحق أكثرها نفعت من عضة الكلب .

حشيشة الفأر تفعل ذلك [730].

الحلتيت اذا علق على العنق حلل الخنازير [731].

723.- M añade texto [ ].

724.- P en el margen añade: جميع .

725.- E: صاحبه .

726.- E añade: يعلم أنه حتى .

727.- M: وما .

728.- En el margen inferior izquierdo de P aparecen los encabezamientos de cada uno de los epígrafes: زمرد ، طين مختوم . . . .

729.- Así E y M. P: ثلث حبات من شعير إلى أربع .

730.- E omite a partir de este punto hasta la nota 731.

731.- Aquí acaba la omisión de E. M difiere en este pasaje: على الخنازير ازالها .

شجر الزيتون قالوا اذا نظر الانسان اليها في كل صباح صلحت حاله في يومه ذلك .

خيوط الأرجوان البحري اذا خنقت به الأفعى ولفت تلك الخيوط برفق على من به ذبحة برىء .

الفاوينا اذا علقت على المصروع ارتفع صرعه وكذلك زعموا يفعل الزمرد الفائق .

العوسج اذا غرس في دار أبطل السحر .

حجر الاكتمكت[732] اذا علق على النفساء عجل الطلق وسكن الأوجاع .

النظر الى حجر السبج يقوي البصر . النظر الى الحمرة يعقب نفث الدم . النظر الى الصفرة كثيرا ما يجلب اليرقان الأصفر . النظر الى لهيب النار يورث العمى .

الشرب في آنية النحاص[733] والدوام على ذلك يعقب [734] الجذام . الشرب في آنية الرصاص والقصدير ينفع من العطش .

[E 134r] الطبخ / في آنية الذهب يقوي القلب وينفع من التوحش ومن ضعف الأعضاء عموما [735].

امساك اللؤلؤ في الفم يقوي القلب عموما .

رجل الأرنب اليسرى اذا علقت على فخذ المرأة أو فخذ الرجل وقت الجماع منعت من الحمل[736].

دمعة الكرم اذا زبران شربت[737] وكان شاربها مغرما بالخمر كرهها .

ريش الهدهد ولسانه اذا حبس أحد منها [738] شيئا أفلح في حوائجه .

732.- E: الاكميكت .

733.- M y E: النحاس .

734.- M: والدوام عليها يورث .

735.- E: زعموا .

736.- E: الحبل .

737.- E: الشرب .

738.- E: إذا حبس انسان .

وزعموا [739] أنه اذا عمل[740] طبل من جلد أسد وضرب تقطعت الطبول وتشققت اذا كانت [741] بمقربة منه .

اليبروح من قلعه نالته بلية .

ناب الكلب اذا حبسه انسان لم يعضه كلب .

جلد الشاة المسبوعة اذا كتب فيه[742] صداق لم يكن بين الزوجين توفيق .

[وقالوا][743]عين السرطان اليمنى اذا[744] قلعت وعلقت على من توجعه عينيه سكن وجعها .

/ الرعاد هذا حوت اذا وقع في شبك الصائد[745] أو في صنارته ارتعدت يد الصائد ما دام الحبل في يده[746] وان علق وهو قد صيد على من به وجع من أوجاع الرأس سكنه . [P 26r]

القرصعنة اذا علقت على من به أورام الحالب برأ [747] منها .

الموميا اذا شرب منها من انكسر له العظم زنة ربع درهم انعقد الكسر[748] وان شربها من ينفث الدم انقطع[749].

الحمام اذا سكن المخدور بمقربة منها أو كانت[750] في غرفة وسكن المخدور تحتها [751] أو كانت في بيت وسكن في غرفة فوقها برىء ومجاورتها أمان من الخدر ومن الفالج والسكتة والجمود / والسبات وهذه خاصية بديعة جعلها الله فيها [752]. [E 134v]

739.- E: وذكر .
740.- E y M: اتخذ .
741.- M: كان .
742.- Así P y E. M: فيها .
743.- E y M añaden texto [ ].
744.- E y M: متى .
745.- E y M: الصياد .
746.- M: في يد الصياد .
747.- M: ابرا E: اباته .
748.- E omite a partir de este punto hasta la nota 749.
749.- Aquí finaliza la omisión de E.
750.- Así E y M. P: وكانت .E omite a partir de este punto has nota 751.
751.- Finaliza aquí la omisión de E.
752.- M omite: جعلها الله فيها .

قشر قانصة الحبارى اذا سحقت واكتحل بذلك من يشكو علامات نزول الماء في عينيه برىء .

الفأر واذا شوي فأكل مشويا قطع سيلان اللعاب من فم الصبيان وحدهم[753].

[M 20v] العاج اذا شربت نشارته المرأة أو[754] الرجل حملت المرأة . واذا وضعت قطعة / منه على العظام المنكسرة في جسم الانسان سهل خروجها . وأصول القصب تفعل ذلك في العظام وفي غيرها تجذبها فتخرجها اذا ضمدت المواضع بها .

البوم اذا أكل رأسه أحد البصر .

الذئب اذا جففت كبده وشربت قوت كبد الانسان .

الكندر يذكي ذهن شاربه ويزيد في حفظه .

الحرير الابريسم اذا شرب طبيخه وأكل جرمه مسحوقا غاية ما يمكن بالدر قوى القلب والدر نافع في تلك اذا سحق[755] وأضيف الى الحرير[756] [لينفت فعلها ويسحق الدر بالحرير][757].

الماء الذي يطفىء فيه الحديد النقي وقد حمي الحديد وعاد جمرة يقوي القلب وكذلك يقوي القلب الماء الذي يطفىء فيه الذهب ويزيد ماء الحديد لأن ماء الحديد يهيج الجماع ويشد الانعاظ .

الذهب اذا شرب الماء الذي أطفئت صفائحه فيه محماة قوى الأعضاء بخاصته .

زبل الذئب اذا علق على من به قولنج اذهب وجعه وان شرب منه[758] فعل ذلك بقوة عجيبة . [E 135r] الخرؤ الأبيض من[759] الكلاب اذا شربه[760] من به الخوانيق نفعه / وكذلك ان

753.- E: وغيرهم .
754.- E y M añaden: شربها .
755.- E omite: اذا سحق .
756.- Así M. P añade: بالدر .
757.- M añade texto [ ].
758.- E omite a partir de este punto hasta la nota 760.
759.- M añade: خرؤ .
760.- Aquí finaliza la omisión de E.

ضمد العنق به وقد عجن بالخل / خرؤ الحرذون اذا عجن بالخل أذهب النمش وكذلك الخرؤ [P 26v]
الزرازير .

الماء الذي يغسل فيه النحاص (761) كان صفائحا أو كان برادة فيسهل السوداء .

الصدف يجلو البياض من العين بقوة اذا اكتحل به وكذلك الأبنوس اذا حك في الصلاية بماء الورد واكتحل (762) [بذلك الماء الذي يحك فيه الأبنوس] (763).

اللبان اذا شرب نفع من لسعة (764) العقرب وكذلك الثوم .

وأكل الخبز وهو دفي جدا يحدث (765) ابطاء في الهضم . أكل الخبز البارد القديم يحدث الثواليل . وأكل الخبز الرديء الطبيخ يولد الحيات في البطن .

البق اذا بخر به أسقط العلق من الحلق والعلق اذا بخر به موضع البق أسقطها وقتلها .

أناغاليس يسقط العلق أيضا اذا شرب .

التاكوت (766) متى شرب الانسان منه قدر خردلة (767) انعظ انعاظا شديدة متصلا .

السندروس اذا أديم استنشاقه قليلا قليلا زمانا من العمر كان أمانا من النزالات .

الفأر اذا خصي [وأطلق في المكان] (768) أهلك الفئران [التي تأوي ذلك المكان] (769).

الحنطة اذا أكلتها الدواب لم تسلم من مضرتها وكذلك الجلبان [للناس] (770).

761.- E y M: نخاس .
762.- P añade: به ,que he suprimido por considerarlo más correcto.
763.- E y M añaden texto [ ].
764.- E: لسبته .
765.- E y M difieren. E: الخبز حار جدا .M: الخبز الذي جدا يحدث .
766.- E: التالوت
767.- Así E y M. P: حرملة .
768.- E añade texto [ ].
769.- E añade texto [ ].
770.- E y M añaden texto [ ].

العنز اذا حلقت لحيته لم تنبت[771].

الكلب متى أكل لحم الكلب سعر .

الأفعى اذا أبصرت الزمرد الفائق سالت عيناها .

[E 135v] هذه المفردات منها ما يكون بمزاجات معلومات / ومنها ما يكون بخاصيات مجهولات عندنا انما يعرفها خالقها ومدبرها[772] ولولا ارشاد الله لنا والهامه ايانا لم تكن أذهاننا تبلغ الى ما تبلغ[773] اليه في الأدوية ولا في غيرها .

[وقد كان جالينوس يجهل أشياء من أسباب ما يراه عيانا] [774] فكيف بنا وقد قال في مواضع كثيرة انه لا يعرف فيما كان لا يعرف .

[M 21r] وأما غيره من / الأطباء والفلاسفة فانهم طمحت بهم همتهم وعظمت عندهم أنفسهم[775] عن جهل شيء فتكلموا في ما[776] لا يمكن عمله حتى بلغوا الى الكلام فيما هو أعلى وأشرف من أذهان البشر فوقعوا فيما لم يكن لهم حاجة اليه والعلم كله[777] انما هو أن يعرف الانسان أنه مقصر الا يعلم الا ما ألهمه الله اليه وأن من الأمور ما هو أعظم من ذهن الانسان[778].

771.- E añade: وقيل لم يثبت .
772.- E: انما يعرفها الفاطر الحكيم عز وجل .
773.- Así E y M. P: الى ما لا يبلغ .
774.- E y M añaden texto [ ].
775.- M omite: وعظمت عندهم أنفسهم .
776.- E: فيه ما M: فيها .
777.- E añade: انما هو لله ثم .
778.- M añade: فاعلم ذلك .

القـول فـي مـراتـب الأغـذيـــة

[P 27r] كل ما هو غليظ يقدم في الأكل ليكون في قعر المعدة لأن قعرها أقوى على الهضم / من أعلاها .

والألبان تقدم والثرائد والجبن والهرائس ان لم يكن بد من استعمالها وكذلك الاسفنج والاطرية ولحوم البقر والغنم المسمنة والقديد والحوت لأن قعرها [كما قلت] [779] أقوى على الهضم واذا جاد الهضم قلت مضرة المنهضم .

والحبوب [المقلوة] [780] تقدم ليجود هضمها وتقدم أيضا البقليات[781] ليس لهذا السبب لكن لسبب آخر أنها تلين البطن وكل ما ألان البطن يجب أن يقدم ليطرق بخروج / غيره . [E 136r]

وكذلك ما هو ظاهر الملح وما سوى ذلك من الأغذية يجب أن يتوسط بها وفي آخر المأكول[782] يستعمل المشويات التي قد [نضجت فان لم تكن قد] [783] جاد هضمها [784] فأول المأكول[785] بها أول والحلواء تؤخر وكذلك الفواكه .

779.- E y M añaden texto [ ].
780.- E y M añaden texto [ ].
781.- E: التقليات .
782.- E y M: الماكل .
783.- E y M añaden texto [ ].
784.- E y M: نضجها .
785.- Cf. *supra,* nota 782.

وأما الحلواء فما يتخذ منها بالبيض وقد صلب[786] يجب تقديمه[787] وكذلك ما يتخذ بالسمسم منها وببزور الكتان فانه[788] أيضا يجب تقديمه[789] الا أن يكون في المعدة خلط صفراوي فحينئذ يجب أن يجتنب جملة فان لم يكن بد فالتأخير بها بسبب ذلك الخلط أولى[790] والمحمولات النضجة التأخير بها أولى[791] الا أن تكون المعدة ضعيفة[792] فحينئذ يختار انهضامها فتقدمها .

مراتب شرب الماء

انما يجب شربه ممزوجا على الأكل فاذا استقر الطعام في المعدة فخير المشروبات الماء الصرف وشرب المبرد لا يعقب خيرا وخاصة في غير زمن الحر . وأفضل المياه مياه العيون التي [M 21v] تستقبل الشرق بمنبعها / .

مراتب النوم

النوم قبل الأكل ينضج الأخلاط في البدن الصحيح اذا كان نوما معتدلا . وان زاد على الاعتدال أضر وأحدث كسلا واسترخاء في القوة وخبث نفس .

[E 136v] والنوم بأثر الأكل يعين على جودة الهضم للغذاء في المعدة وفي الكبد والنوم / عموما يخصب[793] ويسمن والسهر يضعف وينحل ويجفف .

مراتب دخول الحمام

دخوله للصحيح يجلو[794] وينقي البدن ويستفرغ ما يجب استفراغه بالعرق .

786.- E y M: صلبت .
787.- E y M: تقديمها .
788.- E y M: فانها
789.- Cf. *supra*, nota 787.
790.- Así E y M P: أولا .
791.- Cf. nota anterior.
792.- E y M añaden: جدا فانها .
793.- E y M añaden: البدن .
794.- Así E y M. P: يجلي .

ومن كانت في بدنه أخلاط حادة وأبخرة رديئة فالحمام يعدل مزاجه ويبرد باستفراغ تلك الأبخرة منه [795] وهو يسخن المقرور .

ويجب أن يجتنبه المحرور ومن الحار الغريزي في بدنه قليل لأن حدته [796] تزيد بدخوله .

[P 27v] والحمام يذهب الأعياء / ويرطب جوهر الأعضاء ويستفرغ فضول البدن ويعين الأطفال على نمو [797] أعضائهم .

ولا يجب أن يدخله الداخل وهو على امتلاء في معدته بل [يجب أن] [798] يجتنب دخوله ولا يجب أن يدخله من غلب عليه الجوع والجهد .

وهو يسكن عطش من به عطش من السفر في الشمس وهو أيضا ينفع من السهر .

وأما من قوته ضعيفة وقد نهكه المرض وقل الحر الغريزي في بدنه وربما اذا دخل الحمام قتله الحمام .

مـراتـب الجمـاع

الذي لا يضر من الجماع هو الذي اذا كمل المرء [799] منه وجد نشاطة أقوى وأعضاؤه أخف وحاله / أصلح وما سوى هذا . [E 137r]

فانه يضر مضرة عظيمة واستعماله على التمليء من الطعام خطاء جدا والخطاء في استعماله على التمليء خير من الخطاء في استعماله وقد بلغ الجهد في استفراغ اما بالدواء أو بالفصد أو بلزوم الحمية .

795.- E añade: باذن الله تعالى .
796.- M: مضرته .
797.- E: قوة .
798.- E y M añaden texto [ ].
799.- E y M difieren. E: اذا اكسل المرء M: اذا فرغ الانسان .

مراتب الرياضة

الرياضة لها حد يقف المرتاض عنده وهو علو نفسه وتضايقه فان عند ذلك [يجب] [800] التوقيف عن الرياضة .

ويجب أن تكون الرياضة على الصوم فاذا علا النفس وقف عنها وبعد اعتدال النفس يكون أخذ الغذاء وأحمد الرياضة اللعب بالكرة الصغير وهو أمنها [801]

مراتب الفصد

الفصد يجب أن يجتنبه الشيخ الكبير والصبي الصغير الا عند مخافة الموت وقد فجرت[802] أولادي وهم[803] من نحو الثلاثة الأعوام[804] فكان ذلك باذن الله وقدرته [805] سببا لتخلصهم من الهلاك .

والفصد يجب أن يكون على فراغ المعدة بالغدو[806] ولأن الشمس تجذب الحر الغريزي من البدن ولأن حرارة الهواء ترخي قوة البدن .

وأفضل ما يستعمل الفصد في فصل الربيع لحكرة الأخلاط فيه ولأن الربيع معتدل والاكثار من استفراغ [الدم] [807] بالفصد خطاء . وغلق شق العرق ثم اطلاقه صواب وتطويل مدة غلقه واجب ثم يطلق /. [M 22r]

800.- E y M añaden texto [ ].
801.- E : وهدا منها .
802.- E: فصدت .
803.- M: وهو .
804.- E y M: ثلاثة أعوام .
805.- M omite: باذن الله وقدرته .
806.- E: بالغذاء .
807.- M añade texto [ ].

ذكر الدماء ومراتبها

[E 137v] الدم / الأحمر المعتدل في الرقة والغلظ الذي يبطىء انعقاده محمود دليل على الاعتدال وقوة الحار الغريزي . وكثرة كمية الدم الرقيق المائي وان كان أحمر رديء وخاصة ان[808] انعقد بأثر خروجه بسرعة . والدم / الأسود الغليظ رديء وخاصة ان[809] جمد لحين خروجه . والدم الذي [P 28r] يبدو عليه بياض رديء أيضا مذموم وخاصة ان تعجل جموده وانعقاده .

ويجب تحسين الغذاء بعده وأن يكون شق العرق ليس بالضيق جدا ولا بالواسع . وان كان سبب الفصد ورم في احدى الجهات فان الفصد في الشق المخالف لتلك الجهة فان كانت[810] الآفة في اليمنى[811] كان الفصد في الشمال ومتى كان في أعلى البدن ورم[812] كان الفصد في أسفل البدن هذا كان رأي القدماء . وأما في عصرنا فكثيرا ما يرى أطباء في وقتنا [يرون] [813] خلاف ما رآه جالينوس .

القيفال[814] للفصد من علل الرأس والباسليق[815] من علل[816] ما دون الرقبة والصدر والأكحل[817] من علل تكون مشتركة بين الرأس والبدن والعروق كلها متى شق واحد منها وأكثر من استفراغ الدم[818] استفرغه من جميع العروق فان لم يكثر من استفراغ الدم[819] تحرك الدم من جميع العروق الى نحو تلك الجهة التي شق العروق فيها .

808.- E omite a partir de este punto hasta la nota 809.

809.- Aquí finaliza la omisión de E;

810.- Así M y E. P: كان .

811.- E y M: اليمنين .

812.- E omite: ورم .

813.- E y M añaden texto [ ].

814.- En P, en nota escrita en el texto, en la parte superior de este término, se especifica: عرق البطن .

815.- En P, en nota escrita en el texto, en la parte superior de este término, se especifica: عرق الرأس .

816.- E omite: الرأس والباسليق من علل .

817.- En P, en nota escrita en el texto, en la parte superior de este término, se especifica: وهو المشارك .

818.- E omite a partir de este punto hasta la nota 819.

819.- Aquí acaba la omisión de E.

وقد يفصد في الصافن [في الساق] [820] للنساء اللواتي يمسك طمثهن .

القـــول فـــي المحـــاجـــم

هي في البلاد الحارة مثل الحجاز خير من الفصد بكثير وأيمن عاقبة . وأما في البلاد الباردة وفي التي هي قريبة من الباردة فالفصد فيها أجود من المحاجم بكثير .

القـــول فـــي محجمـــة النـــار

[E 138r] المتخذة / في الأوجاع الحادثة بسبب رياح باردة تثبت [821] في الأعضـاء وخاصـة في العضل وهي عظيمة النفع في ذلك بديعة وقد توضع فلا تنحل الا والوجع قد زال [822].

القـــول فـــي شـــرب المسهـــلات

لابد من استعمالها لتنقية البدن واذا استعملت على ما ينبغي نفعت . ووجوه استعمالها أن تقطع الأخلاط من قبل وأن تنضج فيسهل جريها كما قال ابقراط .

والمسهلات اذا تقدم لها كما قلت وأخذت على ما ينبغي نفعت نفعا ظاهرا . وأفضـل استعمالها هو فصل الربيع لأن الأخلاط تتحرك في الأبدان كما تتحرك رطوبات الأشجار .

وما كان من الأخلاط غليظا فيجب أن يستفرغ بعد تقطيع قوي وانضاج وفي وسط الربيع .
[P 28v] وأما ما هو رقيق من الأخلاط فلا بأس باستفراغه وان كان / الاعتدال لم يتمكن جدا فانها تسرع الى الاستفراغ لوقتها والبلاد الموافقة لأخذ المسهلات هي البلاد المعتدلة من حيث انها بلاد وأقطار .

820.- E y M añaden texto [ ].

821.- M: تنشب .

822.- E añade: باذن الله .

ويجب أن يستعمل المسهل[823] والبدن لم يقع بعد في حمى . وأما ان كان وقع في حمى / ليست بصفراوية محضة شديدة الحرة[824] واللطافة بل من سائر الحميات فان استعمال [M 22v] المسهل فيها مع أنه لا ينفع[825] تهدم القوة فلا يقوى البدن على ما كان يقوى قبل من الانضاج للأخلاط ومن مقاومة المرض فيكون الدواء من أعون الأشياء على هلاك / المريض أو على مرضه [E 138v] وتمادى ارتباكه[826].

وقد حذر من ذلك ابقراط وجالينوس وكان يحذر لهما عن ذلك عددا كثيرا[827] من أطباء هذا الوقت الذي قد غلبت[828] فيه على الناس البطالة .

وأما اذا بلغ المرض منتهاه ونضجت الأخلاط فانك ان احتجت الى أن تسقي دواء مسهلا انتفع المريض حينئذ بذلك والشرط في الدواء المسهل أن يسقي الطبيب دواء معلوما باستفراغ خلط معلوم من مكان معلوم بعد أن يعد الخلط للاستفراغ كما قلت بتقطيعه وانضاجه بمقدار معلوم [بحسب تخمين وبخر من الطبيب لاستفراغ مقدار معلوم من الخلط المعلوم الذي يريد استفراغه][829].

فان الطبيب اذا فعل ذلك لم يكد يخطئ غرضه وأما ان هو سقى دواء على غير تقدم بالانضاج والتقطيع فان الخلط لا يجب وينال أخذه كل مشقة ومضرة وان أجاب الخلط فبعسر وبعد تعذر يطول[830] وشقاء .

وان كان[831] الطبيب يحتاج أن يستفرغ خلطا من الدماغ فلا ينعم[832] النظر في ذلك

823.- M: تستعمل المسهلات .
824.- M: الحدة .
825.- E y M añaden: منها لا .
826.- E: ارتكابه .
827.- E y M difieren. E: عمادا عند الأكثرين .M: عدد أخر كثير .
828.- Así M. P y E: غلب .
829 - E y M añaden texto [ ].
830.- E y M difieren. E: عذاب طويل :M: تعب طويل .
831.- M: أو يكون .
832.- E y M: يجيد .

ويعطي دواء حسبه أن يستفرغ ذلك(833) الخلط من حيث [أمكن(834) استفراغه فان الطبيب حينئذ مع أنه لا ينفع مطبوبه(835) قد يجلب عليه دواءه أمراضا كثيرة(836). أو يكون المطبوب يحتاج أن يستفرغ خلطا من أسفل بدنه مثل المائدة والأوراك وما هنالك فيكون الطبيب لا ينظر في ذلك [E 139r] ويسقي دواء يستفرغ / ذلك الخلط من غير شرط ولا يعين من أي عضو يستفرغه وأشد من هذا على المطلوب أن يكون يحتاج أن يستفرغ منه نوعا من أصناف البلغم مثلا والبلغم يتنوع أنواعا فمنه الحلو ومنه الحامض ومنه(837) التفه ومنه المالح فيكون الطبيب يعطي دواء يستفرغ البدن [P 29r] من ذلك النوع الكلي الذي تحت تلك الأنواع / الأخيرة(838) كلها وانما يفصد بما يستفرغ البدن عموما وكذلك في سائر الأخلاط.

ويجب ألا يسقى دواء مسهلا الا وقد لانت طبيعة المطبوب وكذلك لا يجب أن يفصده الا والطبيعة قد لانت فان استفراغ البدن والطبيعة معتقلة يعقب في أكثر الأحوال بلايا وأمراضا.

ويجب ألا يحجف بأخذ(839) الأدوية المسهلة فانها تخلق البدن وتضعفه وتهدم من قوته كما أنه لا يجب أن يبقى الانسان مدة ولم يأخذ دواء مسهلا فانه اذا فعل ذلك مع ما الناس عليه الآن الأطباء وسائر الناس من أنا ليس منا(840) من لا يستعمل من الأطعمة ما هو لا محالة مضرة(841) ولكنا لما كنا نستعملها فلا بد من استعمال الدواء. وأما لو كان الانسان لا يستعمل من الغذاء الا ما كان(842) محمودا فان من كان كذلك فانه إن بقي عمره وهو لم يأخذ(843) مسهلا فاني أرى أن ذلك كان لا يضره.

833.- M: عند .
834.- M añade texto [ ].
835.- Así E y M. P: مطبوخة .
836.- E y M: مرار كثيرة أمراضا .
837.- M añade: الرجاجي ومنه .
838.- Así M. P y E: الآخر .
839.- E y M: بادخال .
840.- M: لناس ليس مما .
841.- E añade: باذن الله .
842.- E omite: الا ما كان .
843.- M añade: دواء .

ويجب مقاومة الدواء / المسهل في مزاجه عند سقيه بما يكسر من كيفيته الغالبة عليه كانت [E 139v]
حرارة / أو يبسا . [M 23r]

وكذلك يجب أن يقاوم ما يفعله بجملة جوهره من مضرة الى البدن ان كان مما [844] له خاصية تضر بأدوية تقاوم ذلك المزاج والخاصية فيقاوم المزاج بالمزاج والخاصية [845] بالخاصية مثال ذلك شحم الحنظل . فانا نكسره بأن نخلط معه أضعافه من لب الفستق [846] فيصرف عنها كثيرا من شره والحنظل يضر الكبد بخاصة جوهرة فيضعفها والفستق ينفع الكبد بجملة الجوهرة وخاصية جعلها الله فيه [847].

القـــول فـــي الادهـــان

الادهان بالزيت الساذج العذب يحفظ رطوبة الأبدان ويذهب الكلال من التعب ويسكن ألمه ويلين البشرة .

والادهان في الحمام عند دخوله يمنع كثيرا من العرق عند الخروج ويعوقه بعد دخول الحمام بساعات عند الخروج عنه يرطب الأبدان ويحفظ عليها ما داخلها من رطوبة المياه ويقف في وجهها فلا ترجع الى خارج واذا كان الدهن باردا كان ترطيبه للبدن أقوى لأنه لا يحلل .

والادهان في الشتاء يكون مثل اللباس فانه يحجب البدن من برودة الهواء .

القـــول فـــي الاستحمـــام

الاستحام [848] في الماء البارد .

أما للشاب المعتدل اللحم فانه ينمي حرارته ويقويها اذا / لم تكن / فيها أبخرة مذمومة فان [E 140r] [P 29v]

844.- M añade: ليس .

845.- E omite: فيقاوم المزاج والخاصية

846.- E difiere, a partir de este punto, hasta la nota 847: فان الحنظل يضر بالمعا باسحاجه اياها والفستق يصرف عنها كثيرا من شره والحنظل يضر الكبد بخاصية جوهره ويضعفها والفستق ينفع الكبد بجملة جوهره وخاصية جعلها الله فيه .

847.- Aquí finaliza la variante de E. M omite: جعلها الله فيه .

848.- E y M omiten: الاستحمام

كانت أبخرة مذمومة [849] حارة في بدنه أعقبته [850] حمى يوم إن كان ذلك البدن سليما من استعداد أخلاطه المتعفنة [851] وان لم يكن كذلك فانه قد يعقبه حميات قوية رديئة .

وأما الاستحمام للشيوخ بالماء البارد فانه مهلك لهم وأما الاستحمام بالماء [852] المعتدل فانه يرطب ويخصب الأبدان كلها وأما الاستحمام بالماء القوي الحرارة فانه [853] يميل بالأخلاط نحو الجلد .

ذكر الاستحمام بالماء الملح والمري

الماء المالح من استحم به جفف وربما أعقب حمى يوم لمن [854] في بدنه أبخرة رديئة فان كان ما في الجسم معدا للعفونة ربما أحدث فيها حمى عفونية .

وأما الماء [855] الزعاق وهي التي يعرفها [856] العوام بالمرة فانها لا ترطب كمثل ترطيب الماء [M 23v] العذب ولا تجفف كمثل تجفيف الماء المالح وأي طعم كان أغلب عليه/كان فعله بحسبه .

وأما الرؤوس [857] فان استعمال الماء البارد فيها خطر الا من جرت بذلك عادته من الشبان فكثيرا ما يعقب الناس برد ذلك السكتة والسبات وغير ذلك .

وأما الماء الفاتر فانه في زمن البرد يفتح مسام جلدة الرأس فيصل [برد] [858] الهواء بسرعة الى مقدم الرأس [859] فيكون من ذلك الهطل والزكام .

[E 140v] واستعمال الماء القوي الحرارة في الرؤوس أحزم / وقولي قوى الحرارة أفهم عنه أني أريد بذلك ما هو غاية ما يحتمل الانسان الاستحمام به في رأسه الا أن يكون في الرأس ورم أو حرارة قوية اما طبيعية خلقة .

849.- E omite: فان كانت أبخرة مذمومة .
850.- Así M. P: أعقبه . E: اعقب .
851.- Así E. P y M: المتعفن .
852.- M añade: الفاتر .
853.- M añade: يحر البدن و .
854.- E añade: يكن .
855.- M: المياه .
856.- E y M: تعرفها .
857.- Así aparece siempre en E. En M y P: روس .
858.- E y M añaden texto [ ].
859.- E y M: الدماغ .

وأما عرضت[860] لحر تصرف الانسان فيه أو لغير ذلك فانه الرأس حينئذ لا يحتمل حرارة الماء[861] بوجه ولا على حال .

القــول فـي الطيــوب وكيــف يجب أن تسعمــل

الطيوب كلها عموما تقوي الدماغ والحواس وتنفع الأعضاء بخاصية فيها .

وطيوب الشتاء[862] المسك والغوالي وطيوب الربيع وذرائر القرنفل والعود الهندي والعنبر وطيوب الصيف ذرائر الأشنة وذرائر الصندل المتخذة بماء الورد وماء التفاح فان التفاح / [P 30r] فيستخرج من قشره ماء فواح عطر بديع جدا بالوجه الذي يستخرج ماء الورد . وتلك الصنعة بعينها وكذلك يستخرج ماء عطر من نوار الريحان وهو ينفع من الهواء الوبائي[863].

وروائح التفاح في الصيف من أفضل ما يستعمل وان خلط يسير الكافور في الذرائر الصيفية انتفع بذلك وخاصة اذا كان من أجزاء أدويتها بالتفاح .

وأما في زمن الخريف فان أفضل الطيوب في ذلك الفصل ماء الورد وماء التفاح العطر اذا خلط به شيء من عصارة الحصرم الذي لم تداخله حلاوة البتة .

القــول فـي اللبـــاس

/ لباس الحرير[864] في الشتاء جيد[865] وكذلك في الربيع وفي الخريف ولباس البالي [E 141r] في الصيف جيد جدا ولباس الخز[866] في الشتاء نافع وكذلك هو في الربيع وفي الخريف .

860.- E añade: أو عرضية .
861.- E y M añaden: الحر .
862.- E añade: في الشتاء .
863.- E añade: باذن الله .
864.- E: الجديد .
865.- E y M: نافع .
866.- Así E. P y M: الحرير .

وأما في الصيف فأفضل ما لبس فيه ثياب الكتان البالية الرقيقة وأما ثياب القطن فهي تصلح في الفصول التي يصلح فيها لباس الحرير.

وأفضل الأفرية ما اتخذ من جلود حيوان لحمه مألوف عندنا كالجداء والخرفان الصغار وصغار الوعول وكالأرانب وأما الفنك فحسن اللمس والمنظر دون تلك في المنفعة .

[M 24r] القـول فـي الأهويـة والمسـاكـن /

أفضل البلاد ما ارتفع من الأرض وعلى ولم يكن يحجبه من جانب الشمال جبال تعلوه وكانت من حواليه [867] الكروم وكان ساحليا .

وشرها ما كان يسترها جبال أعلى منها وخاصة ان كان منخفضا في موضع سبخي وكان الحاجب [868] له من جهة الشمال وكان من جهة القبلة لا يحجبه شيء ولا جبل يليه من تلك الجهة وكان اما سبخيا [واما حجارة] [869] فان السبخي [يتوقع منه أن يحدث اسقاما عفونية والمحجرة] [870] يتوقع منه الخدر والفالج والسكتة وخاصة ان لم يكن ساحليا .

وأما البيوت [871] فان الذي يستقبل الشمال مصحا والذي يستقبل الجنوب كثيرة الأمراض .

[E 141v] وأما البيوت المسطحة [872] بالرخام وسائر الحجارة فهي جيدة في الصيف / وخاصة للشبان ومضرة في الشتاء وفي كل وقت يغلب البرد عليه من أيام السنة وخاصة للشيوخ وللمفلوجين .

والبيوت الملبسة بالجيار في الشتاء لا بأس بها وفي الصيف رديئة الا ان كانت قد صبغت بالمغرة وأجيد دلكها .

867.- E: جوانبه .

868.- M: الجانب .

869.- E y M añaden texto [ ].

870.- E y M añaden texto [ ].

871.- P añade, aunque aparece tachado: المسطحة بالرخام .

872.- E: المسلطة .

القـول [873] فـي الغـرف

الغرف أصلح في الصيف وخاصة في زمن الوباء والبيوت في الشتاء وفي الأزمان المصحة خير من الغرف[874].

القـول [875] فـي المياه الجاريـة

/ في البيوت ذلك في الصيف جيدة وفي الشتاء مذمومة وفي الربيع والخريف الحال فيهما متوسطة . [P 30v]

القـول [876] فـي حياض الميـاه

الحياض التي تجتمع فيها المياه وبركها [877] رديئة الهواء فاسدة تحدث عفونة الأخلاط والحميات الرديئة .

القـول فـي الأسـرة

أفضلها ما لان ورطب لمسه لمن لا يضطر الى أن يرقد في موضع صلب . وأما من لا يأمن الرقاد في موضع صلب فانه يجب أن يكون فراشه ليس باللين ولا بالصلب[878] كي لا يخرج من حال الى حال[879] يضادها [880]. وتتخذ فرش القطن المندوف ومن الريش طلبا [881] للرطوبة [في الملس] [882] وذلك جيد لمن لا يضطر الى الرقاد على موضع صلب .

873.- M: ذكر .
874.- E añade: باذن الله .
875.- Cf. *supra*, nota 873.
876.- Cf. *supra*, notas 873 y 875.
877.- E y M: ترك .
878.- Así M. P y E: بالرطب .
879.- E y M añaden: اخرى .
880.- M: تضادها .
881.- M: طلعا .
882.- E y M añaden texto [ ].

[E 142r]

فان الرقاد دفعة لمن لا يعهد الا الرطوبة واللين في فراشه اذا اضطر الى موضع قد صلب ربما كان سببا لهلاكه فان الدم يرفع(883) الى جهة الصدر والرئة / فلا يأمن أن ينشق عرق في الصدر أو في الرئة فيكون الهلاك .

وأفضل الملاحف ما رق ولان فان كان شتاء فالجديد منها (884) وان كان صيفا فالبالي(885) وسائر الفصول متوسطة .

والحرير في الشتاء خير من القطن فضلا عن الكتان(886) والكتان في الصيف خير من القطن فضلا عن الحرير(887) والملاحف المكمودة والمدلوكة جيد في الصيف وأما في الشتاء فما لها زئبر ظاهر .

وأفضل المراقد ما لان وارتفع من جانب الرأس قليلا حتى(888) يكون الانسان كالمعلق الى جهة قدميه قليلا .

القــول فــي الكلــل

الكلل جيدة ما لم تكن متينة(889) فانها ان كانت متينة(890) ركد الهواء فيها بعض الركود وهي من الكتان في الصيف جيدة وفي الشتاء من الحرير خير فافهم(891).

القــول فــي حفـظ الأسنــان وتبييضهــا

[M 24v]

/ أفضل ما يستعمل لذلك هذا السنون في ما جربت بعد غسلها أثر الأكل وهو : قشر أصل

883.- M: رجع .

884.- M añade: اولى .

885.- M añade: خير .

886.- E omite a partir de este punto hasta la nota 887.

887.- Finaliza aquí la omisión de E.

888.- M añade: لا .

889.- E: مثنية .

890.- Cf. nota anterior.

891.- E y M omiten: فافهم .

الجوز تملأ منه قدر جديدة[892] من فخار . ويليت القدر في الفرن وعليها غطاء فيها ثقب دقاق حتى يوجد قد احترق ما داخل القدر احتراقا محكما . ثم يسحق وينخل ويخلط بمثل سدسه من الصرو ومن السندروس الهندي أو البلدي مسحوقا منخولا ومثل عشره من القرنفل ومن الكزبرة مسحوقين بشطرين .

ويذر ذلك على الأسنان واللثات وتبقى كذلك ثم تدلك[893] الأسنان بسبابة[894] على / [E 142v] رفق[895] ويغسلها بعد ذلك بماء فاتر على رفق معتدل والتمضمـض بطبيخ السعدى احمد في ذلك ان شاء الله تعالى[896].

ويجب / أن يتحفظ [بالأسنان] [897] من أن يعض [898] بها على شيء صلب ويمضغ بها [P 31r] شيئا غليظا[899] ويحذر ذلك جملة . وكذلك يحذر أن يأكل بها طعاما حار اللمس أو بارد اللمس فان ذلك مضر بها متلف لها وخاصة متى تعاقبا والحوامض أيضا مضرة [بها] [900] وكذلك القوابض[901] والحلواء واللبن وما يعمل منه .

فلذلك يجب اجادة غسلها بالماء الفاتر أثر أكلها وبعد ذلك يستاك بذلك السنون المذكور .

القــول فــي حفــظ العينيــن

يجتنب الأكل قريبا من الليل وكذلك يجتنب الثوم والبصل والكراث والفجـل فانهـا كلها

892.- Así E y M. P: تملأ منها قدر جيد .
893.- E: يدلك .
894.- E y M: بالسبابة .
895.- E añade: وتمهل .M: ومهل .
896.- E y M omiten: ان شاء الله تعالى
897.- E y M añaden texto [ ].
898.- M: يكسر .
899.- E y M: علكا .
900.- E y M añaden texto [ ].
901.- Así E y M. P : القوانص .

[مضرة] (902) لا شيء [على العينين] (903) أضر منها والصناب أيضا مضر بها ولكن ليس كتلك .

والباقلى والأكرنب والباذنجان والثرائد وبالجملة فكل شيء حريف شأنه أن يصعد الى الرأس يجتنب وكذلك كل شيء غليظ الجوهر تكون منه أخلاط غليظة وتصعد منها أبخرة غليظة والزيتون منها وأشياء كثيرة قد ذكرت دستورها .

وغسلها عند الانتباه من النوم بماء الورد حفظ لها (904) . والاكتحال بمر وبذهب ابريز يحفظ عليها صحتها والاكتحال (905) بكحل التوتيا الساذج أو بكحل المحار البحرية الساذجة أيضا المتخذين (906) بماء الورد في وقت صنعتهما نافع (907) .

[E 143r] والاكتحال أيضا / بالكحل الساذج المتخذ بماء الورد وعصارة الرازيانج البري (908) وقشر قانصة الحبارى اذا جففت ثم سحقت ونخلت واكتحل بها تحفظ على العينين (909) ومن وجوه حفظهما أكل السلجم فان أكل مطبوخا وقد نضج جدا يحفظ على العينين صحتها والاكتحال بعصارة الكمأة يزيد (910) في حفظها وتقويتها جيد جدا .

القـــول فـي حفــظ الأظفــار

[M 25r] / اذا لزم (911) وضع الحناء بالزبد على الأظفار حفظت الأظفار .

902.- E y M añaden texto [ ].
903.- M añade texto [ ].
904.- E y M omiten a partir de este punto hasta la nota 905 .
905.- Aquí finaliza la omisión de E y M.
906.- E y M: المتخذان .
907.- E y M añaden, a partir de este punto, el texto omitido arriba, aunque con unas lógicas variantes:
والاكتحال بمورد الذهب ابريز يحفظ عليهما صحتهما .
908.- E: الدوري .
909.- M añade: صحتهما .
910.- E y M omiten: يزيد .
911.- E y M: التزم .

[القـــول] [(912)] فـــي حفـــظ الشعـــر

الوسمة اذا طلي بها الشعر حفظته[(913)] وطولته والحناء نفسها تفعل ذلك ودهن الزيتون العذب أيضا يفعل ذلك .

وان طبخت الزادرخت بالماء حتى تتزلع ثم صفي ذلك الماء ووضع على الصفو مثله من دهن الزيتون وهو الزيت وطبخ[(914)] ذلك الزيت حتى يذهب الجوهر[(915)] المائي وامتشط بذلك حفظ الشعر وان أذيب فيه شيء من اللاذن كان أقوى في ذلك .

القـــول في أذهاب النخالـــة [مـــن الـــرأس][(916)]

الحناء تذهبها اذا عجنت بالخل وغسل الرأس بالعسل يذهبها أيضا وغسلها أيضا بطبيخ الايرسا يفعل ذلك .

القـــول فـــي حفـــظ النكهـــة [وتعطيرهـــا] [(917)]

[P 31v] / يجتنب[(918)] الثوم والبصل .

[E 143v] / واذا عصرت الكزبرة وأضيف اليها مثلها من الخل وتمضمض به فعل ذلك والسواك ينفع من ذلك .

وهذا حب : يعطر[(919)] قرنفل وجوز بوا ومصطكى وعروق النارنج وكزبرة من كل واحد جزء تسحق فرادى وتنخل بالخمار كذلك . ثم تخلط وتعجن بشراب قشر الأترج وطبخ حتى تقبط[(920)]

912.- E y M añaden texto [ ].
913.- E añade: باذن الله .
914.- Así E. P y M: يطبخ .
915.- E añade: ذلك .
916.- E y M añaden texto [ ].
917.- E y M añaden texto [ ].
918.- E añade: رايحة .
919.- M añade: الفم .
920.- E: يتقبض .

ويحب حبا مثل الحمص واذا حبست في الفم عطرته وحسنت نكهته وأذهبت الروائح الكريهة عنه . وتنقيه المعدة بالأرياج تحسن رائحة النكهة ولزوم السنون بحسب الأسنان يحسن النكهة[921].

القول في حفظ البشرة سليمة من البهق

وذلك يتعاهد غسلها بماء العسل والبطيخ وبطبيخ الايرسا[922] والكرسنة أو بالباقلى أو الشعير[923] والحمام يحفظها ويجتنب الأغذية الغليظة الرديئة .

ذكر ما يحفظ على البدن استقامته

دهن مؤخر الرأس مع فقار الظهر كله بدهن اللوز الحلو يمنع من النقرس[924] وان دهن ذلك بزيت الزيتون الساذج العذب تنفع بذلك .

ذكر ما يحفظ الأجنة في الأجواف[925]

[M 25v] من / ذلك ألا تتعرض الحامل لعمل من الأعمال الشاقة الصعبة ولا الى حركة قوية شديدة ولا الى استفراغ بفصد ولا بدواء مسهل ولا بغير ذلك من أنواع الاستفراغات وخاصة في أوائل الحمل لأنه حينئذ بمنزلة النوار في الأشجار يسقطه أيسر شيء ولا من بعد أن تثقل فانه أيضا في [E 144r] تلك الحال بسب ثقله لا يحتمل / شيئا مما يسقط .

وألا تأكل الحامل شيئا[926] من الأشياء المرة الحريفة وان تجتنب الجري والوثب ورفع الأثقال وتحذرها وتلزم دهن الجوف بالأدهان الملينة المرطبة مثل دهن اللوز ومخ ساق الأيل وأشباه ذلك . فاذا قرب الطلق وألحت الأوجاع دهنت السرة وما يليها بدهن الخيري .

921.- E y M: السنون يحسن النكهة بحسب الاسنان .
922.- E: الابرسا .
923.- E omite: أو الشعير .
924.- E omite: الحلو يمنع من النقرس .
925.- E añade: باذن الله تعالى .
926.- M omite: شيئا .

القـول فـي تدبيـر الأطفـال

الطفل انما جسمه بمنزلة الجبن الرطب أعضاؤه لينة العظام وغيرها . فيجب أن تصلح القابلة ما يجب اصلاحه برفق وبحذر شديد وعلى مكث طويل . وان تستعمل الاستحمام بالماء الفاتر العذب قدر ما ويتحمل وتحجبه عن أن يضر الهواء لجسمه .

وكانت جرت عادة القدماء(927) وكثير من اليونانيين بأن يذروا على جسم الطفل الملح ليصلب جسمه ويتحمل الهواء المحيط عنه من غير أذى يلحقه ولا مضرة .

[P 32r] / وأما أنا فاني أرى الملح يلذعه ويكويه وربما أسهره وكما قلت ان جسم الطفل انما هو مثل الجبن الرطب فهو اذا لا يحتمل الألم ولا السهر فانه كما أن الزهر يذوي ويذبل عند أيسر حر يصيبه أو عطش ينال أصله(928) كذلك الطفل لا يحتمل الجهد ولا الألم ويجففه السهر ويذبله .

فأرى أن الملح لجسمه غير موافق(929) ويظهر لي أن سواء الملح في ذلك خير من الملح مثل دهن [حب](930) البلوط ففيه من التصليب / الحاجة وهو مع ذلك لا يلدغ ولا يؤذي ولا يسهر .

[E 144v]

ورأى كثير من الأطباء أن وضع في فم الطفل ما له قبض يشد معدته(931) وحسبنا ما فعل النبي - صلى الله عليه وسلم - من وضع التمر في فم الطفل الأنصاري .

ويجب بعد ذلك أن يرضع(932) أمه أو ظئره ويجب تحسين غذاء المرضع(933) بالدجاج أو لحوم الجداء المتخذة بالخل أو بالكزبرة . وأما الخبز فيكون(934) محكم العجين والطبخ ولا تزيد المرضع في كمية أكلها ولا تقصر عن حد الامتلاء في حين أكلها .

وأما العوام فيطعمون الطفل ما يعسر هضمه على معد الشبان فضلا عن غيرهم مثل العصائد

927.- E omite: القدماء .

928.- M: يناله .

929.- E y M añaden: فيما أرى .

930.- M añade texto [ ].

931.- M añade: ويقويها .

932.- E: يضع .

933.- E: المرضعة .

934.- M añade: مختمر .

وأشباهها وهذا خطاء ويجب الاقتداء بفعل الخالق[935] سبحانه . فأنا نرى الحيوان المشاء على أربع الضأن وغيرها انما[936] تغذي أولادها بألبان ثديها حتى اذا اشتدت أعضاء أولادها وقويت . فانها حينئذ لا تقتصر على اللبن ولكنها نراها عيانا ترعى بما كان أبواها يرعيان من العشب[937] وهكذا الاطفال فانهم اذا اشتدت أعضاؤهم وقويت طلبوا أكل مايرون حواضنهم يأكلنه فيأكلونه باستلذاذ [وحرص فيستمرؤنه حسنا] [938].

وكثيرا ما يبلغ [939] العوام بما يطعمونه أولادهم أن يحدث في أبدانهم بخارات غليظة رياحية / ثم بكراهتهم في الأكل / يبكون ويضجون فيحدث بهم انخراق في الصفاق ويبقى معهم بقية أعمارهم . [M 26r] [E 145r]

فيجب اذا كان الطفل يأكل باستلذاذ ويستمرئ في ما يأكله[٩٤٠] أو يفطم وعندما يفطم يجب أن يتعاهد بشرب الألبان المحمودة كلبن المعز بسبب اعتياد اللبن ولأنه أوفق الأغذية له فاذا اشتد وقويت أعضاؤه لم يمنع اللعب على رفق[941] وبعد ذلك اذا تجاوز سبع سنين أخذ في تعليمه وتأديبه في ذلك كله لا يمنع أن يمرح[942] بعض النهار .

935.- E: الفاطر الحكيم .
936.- E omite: الضأن وغيرها انما .
937.- E omite: من العشب .
938.- E y M añaden texto [ ].
939.- E y M: تبلغ .
940.- E: ويستمدى بأكله .
941.- E y M añaden: ولم يقصر .
942.- E: يمزح ويلعب .

القول في تفضيل اختلاف أعضاء الحيوانات الطيارة والمشاة بحسب [943] مزاجها / وخواصها

[P 32v]

الــرؤوس

كلها رديئة غليظة لزجة تحدث آفات في البدن الا رؤوس الأرانب فانها تنفع من الارتعاش نفعا عجيبا [944] ورؤوس العصافير فانها جيدة للعون على الجماع .

وأما رؤوس الدجاج فانهم زعموا أنها تذكي العقل وزعمت العوام أنها تورث ظلمة البصر من وقت المغرب . وأما رؤوس الحمام فشر الرؤوس كلها تعقب أوجاع الشقيقة [945] فلا خير فيها وكذلك أعناقها .

وأما تفاضلها فرؤوس المعز خير من رؤوس الغنم ومع ذلك فلا خير فيها ليست تصلح الا لأهل الجهد والتعب الكثير . وكل رأس فهو أبرد وأرطب من الحيوان الذي هو رأسه والأعناق أصلح من الرؤوس .

ولــحم الصــــدر

/ من الطائر ومن المواشي على أربع صالح لأن الصدر بيت المستوقد للحرارة الغريزية [E 145v] الحيوانية وهو أيضا غير بعيد من مستوقد [946] الحرارة [الطبيعية] [947].

943.- E y M añaden: اختلاف الحيوانات .

944.- E y M: عظيما .

945.- M añade: والسدد .

946.- E omite: مستوقد .

947.- E y M añaden texto [ ].

ذكـــر الثــــدي

الثدي مزاجها [948] مزاج الصدر الا أنها أبرد وأرطب من صدر ما هي ثديه من الحيوان .

الـــــذراعـــان

هما من الطائر الجناحان ومن المشاة على أربع الذراعان[949] اليمين منهما خير من الشمال وأقل فضولا وهما بسبب حركتهما أنضج أخلاطا وألطف[950] من سائر لحم الحيوان الذي هو جزء منه .

ذكـــر البطـــــن

المحيط بالمعى هو صالح[951] يغذي بقوة . ومقدم الطائر والمشاء على أربع أفضل من مؤخره والجانب الأيمن من جميع الحيوان أفضل من الشمال .

القـــول [952] في القلـــب

قلب كل حيوان أحر من سائر الحيوان الذي هو قلبه وأيبس بكثير واذا أجيد طبخ القلوب غذت غذاء [جيدا] [953] محمود الكيموس قليل الفضول وله خاصة في شدة قوة القلب .

القـــول [954] في الكبـــود

الكبد أبدا أحر وأرطب من سائر ما هي كبده والكبد أكثر غذاء وألذ للأكل من القلب وأسرع انهضاما جيدة الكيموس .

948.- Asi M. P y E: مزاجه .

949.- E y M añaden: على التحقيق .

950.- M añade: جوهر .

951.- P, en nota marginal derecha: والحوت مؤخره خير من مقدمه .

952.- E y M: ذكر .

953.- E y M añaden texto [ ].

954.- Cf. *supra*, nota 952.

ذكـــر الطحـــــال

الطحال رديء الغذاء مذموم كله لا خير في أكله البتة .

ذكـــر الرئـــــة

[M 26v] / الرئة حارة رطبة يكون عنها دم رقيق[955] صالح .

ذكـــر الكـــرش

[E 146r] الكرش بارد يابس يكون عنه خلط سوداوي / هو بطيء [956] الانهضام .
والقانصة في الطير هي بمنزلة الكرش من المواشي وهي أيضا جافة غليظة بطيئة الانهضام وهي أحر من الكرش من جهة انها قانصة والكرش كرش .

ذكـــر الكلـــى

[P 33r] هي بطيئة الانهضام رديئة الكيموس مذمومة دسمة[957] والكيمـوس / المتولـد عنهـا غير محمود .

ذكـــر الأنثييـــن

هما حارتان رطبتان اذا قيستا الى الحيوان الذي هما انثياه . غذاؤهما كثير وهضمهما غير بطيء يعين[958] على الباه معونة ظاهرة والغذاء المتولد عنهما صالح . وأما خصيتا الديك فانهما أفضل جميع الأشياء [تغذية للمنهوكين] [959] والناقيهين وأجودها [960] كيموسا .

955.- M añade: أصفر .
956.- E y M: الكرش باردة يابسة يكون عنها خلط سوداوي هي بطية .
957.- E: زهمة .
958.- E: يعينان .
959.- E y M añaden texto [ ].
960.- M: أجودهما .

والأقدام من الحيوان المشاة [على أربع] [961]

من خلف أغلظ[962] من اليدين وكلاهما غليظتان لزجتان بطيئتا [963] الغذاء . لا تصلح الا لأهل الجهد والتعب الشديد يكون عنهما سدد في الأحشاء وفي العروق وهي غير محمودة وخاصة لأهل الدعة والسكون .

ذكــر المــخ

هذا اسم جرت العادة بايقاعه على الجواهر التي تحيط بها العظام[964] فمنها الدماغ وهو بارد رطب . وكذلك المخ الذي جرت عادة الأطباء من اليونانيين بتسمية الصلبي ويوقعون هذا الاسم - أعني المخ - على الجوهر الذي يوجد في سائر عظام الحيوان السوق وغيرها .

وهذا المخ هو أحر وأخف[965] في مزاجه وهو ملين لصلابة الأعضاء . وبخاصة مخاخ سوق [E 146v] الأيل والثيران وهي / تخل بالمعدة اذا أكلت وان أكثر منها غثت .

القــول فــي الحيــوان الــذي يجهـد ويصـاد

وهو ألذ طعما ولست أقول أنه أجود كيموسا في البدن فانه اذا تعب وألم [966] عرض في أعضائه نوع من التورم وهو الاعياء القروحي وانما ذلك لرطوبات تنصب الى الأعضاء فتلحج في القروح والمسام التي فيها .

وهذه منها ما [967] ينفصل عن جوهر الأعضاء فيكون في حال شبيه[968] بالصديد ومنها ما يكون من فضول التي لم تصلح بعد الاغتذاء بها فتلحج الأعضاء . وفي خلال ذلك يعاجل

961.- E y M añaden texto [ ].
962.- M añade: جوهرا .
963.- Así M. P: غليظة لزجة بطية ، E: غليظ لزج بطي .
964.- E: تحفظ بها الطعام .
965.- M: أجف .
966.- M añade: واجهد .
967.- E añade: هو ينعرض و .
968.- M: شبيها .

الحيوان الذي يصاد القتل فتبقى تلك الرطوبة في أعضائه لابثة فيكون الاغتذاء بأعضائه غير محمود عندي . وأما طعمه فألذ مما لم يجهد ولم يتعب قبل ذبحه .

[M 27r] [ذكر] [969] في اختلاف لحوم الحيوانات / بحسب اختلاف الفصول

لحوم زمن الربيع أرطب وأقل تغذية وهي ألطف . ولحوم الصيف أجف[970] وهي أقوى تغذية . أما لحوم الخريف فانها اذا أكلت العشب الرطب أرطب وأبرد من لحوم الصيف . وكذلك لحوم الشتاء والحيوان الذي يرعى في الجبال والمواضع الشاهقة أفضل مما يرعى في السباخ والآجام والوهاد/ والتي تشرب من العيون والأنهار الجارية خير مما تشرب من البرك والحياض [P 33v] الراكدة .

والتي ترعى الاكليل والصعتر[971] خير من التي ترعى البقول[972] لا عطرية فيها ولا قبض / [E 147r] [فيها] [973]. وأما ما يأكل منها حبوب الشعير[974] وغيرها لحومها أغذى مما يأكل العشب وحده[975].

والتي تسرح خير مما التي تكون مقصورا . [976] وأما التي تأكل النخال فانها وان كانت في نهاية من السمان فان الغذاء المتولد عنها يذهب سريعا عن جسم الانسان كلما كان ورودها الماء أبعد كان لحمها أجف وكانت ألذ .

ولحوم الفحول المتخذة للضراب حارة زهمة وخصيها ألذ طعما من مطلقها والمطلق ما لم يكن فحلا للضراب خير من الخصي .

969.- E añade: القول . M, el texto [ ].
970.- E: أخف .
971.- E: العشب .
972.- E y M añaden: التي .
973.- E y M añaden texto [ ].
974.- M: الحبوب الشعير .
975.- M omite a partir de este punto hasta la nota 976.
976.- Aquí finaliza la omisión de M.

القول في الشحوم

أفضل شحوم الطير [شحوم] (977) البرك كما قد ذكرت على طريق المداواة بها . وأما على طريق التغذي بها فشحوم الدجاج وشحوم فراخ الحمام وكذلك شحوم الضأن والبقر لذيذة جدا وكذلك شحوم الأيل والآرام. وكلها تخل بالمعدة وان أكثر من أكلها غثت .

القول في [صفة] (978) النار التي يطبخ بها

أجود أن تكون لا قوية ولا ضعيفة ونار الفحم أوفق لطبيخ الأطعمة والأشربة من نار الحطب ونار الحطب اليابس أوفق من نار الحطب الذي فيه خضرة(979).

ذكر الأواني

أفضل الأواني لما يطبخ(980) لو أمكن وأوجد الشرع اليه سبيلا أواني الذهب ثم أواني الفضة ثم بسبب تحريم تلك [الأواني فأواني الفخار وأواني الحنتم وأواني الفخار ليس يجب أن يطبخ فيها الا مرة و] (981) أواني الحنتم فمن خمس مرات / الى نحو ذلك فان ما يداخل جرم الأواني من الطعام يلحج فيها مداخلا لمسامها ويتعفن . [E 147v]

فاذا طبخ فيها مرة أخرى كان ما داخلها من ذلك كالخمير في العفونة بما يطبخ فيها وليس شيء يحدث الحميات [العفونية] (982) كما يحدثه هذا وكذلك يحدث الجرب القبيح وأنواعا من الأمراض لكل انسان بحسب غلظ أخلاطه وبحسب رقتها وبحسب ما يلتزمه من الدعة والتصرف والرياضة .

977.- M añade texto [ ].

978.- E y M añaden texto [ ].

979.- M: نار الحطب الأخضر .

980.- E y M: أفضل أواني الطبيخ ما يطبخ .

981.- E y M añaden texto [ ].

982.- E y M añaden texto [ ].

[M 27v] وأما أواني النحاص[983] فلا يجب أن يطبخ فيها فان جوهرها رديء وقد زعم كثير من الأطباء أن من لازم / أكل ما يطبخ فيها عاما تجذم .

وأما أواني الحديد اذا تعوهدت بالغسل وتحفظ[984] من الصداء الذي يعرض فيها فان الطبخ فيها جيد ولها خاصية اذا دام الانسان أكل ما يطبخ في الحديد قوى انعاظه واشتد وقويت أعضاؤه على أفعالها وأما [985] ان طلي بالقصدير[986] فهو أيضا جيد[987].

[P 34r] / وأما أواني النحاص (sic) فانها وان طليت بالقصدير فلا بد على كل حال أن يكون لجوهر النحاس (sic) أثر ولكنه يسير ومع الدؤوب عليه يستبين فاني أرى قطر الماء يؤثر في الحجارة بالدؤوب .

وأما أواني الرصاص[988] وأواني [القصدير فجيدة كانت قدورا أو صحافا وأواني] [989] الحنتم[990] جيدة ولكن الطبخ فيها يبطيء .

وأواني الزجاج جياد ولكن ليس يمكن الطبيخ فيها فانها تنكسر[991] [سريعا] [992] والأكل فيها والشرب بها موافق حسن .

القــول فــي الطعــام

[E 148r] بعد طبخه عندما يوضع في / الصحاف [من الحزم] [993] ألا يغطى الا بما يخرج البخار منه مثل المناخل[994] فانهم زعموا أن تلك الأبخرة اذا ترددت[995] ولم تخرج أحدثت في

983.- E y M: النحاس .

984.- E y M añaden: بها .

985.- E omite a partir de este punto hasta la nota 987.

986.- M: بالقردير .

987.- Aquí finaliza la omisión de E.

988.- E omite: أواني الرصاص .

989.- E y M añaden texto [ ].

990.- E: البرام .

991.- Así E y M. P: تنتشر .

992.- M añade texto [ ].

993.- E y M añaden texto [ ].

994.- E: المنخل . M: الابخر .

995.- E: بردت .

الأطعمة قوة سمية وخاصة السمك وجميع ما يكون مشويا . وكذلك يجب أن يحذر في القدور عند طبخها اذا غطيت أن تكون أغطيتها لا أثقاب لها [996] وانما يجب أن تكون الأغطية مثقوبة ثقبا أدق ما يمكن .

وأفضل ما يقلى فيه أواني [الذهب و] [997] الفضة والذهب[998] أفضل ثم أواني القصدير[999] وأواني الرصاص وأما النحاص *(sic)* فكلما يقلى[1000] فيه رديء وخاصة ما هو كثير الدهنية كمثل المرقاس واللقانق[1001] والقلايا فانها في طبعها[1002] من الحدة والانحراف أمر ليس باليسير فكيف اذا نالها فساد من مزاج النحاص *(sic)* .

996.- M: لاغطيتها .
997.- E y M añaden texto [ ].
998.- E omite: والذهب .
999.- E: القزدير . M: القريد .
1000.- Así E y M. P: يلقى .
1001.- E: القلقاس والنقانق .
1002.- Así M. P: طعمها .E: طبخها .

القول فيما يطبخ بالماء وفيما يطبخ بالعسل والزيت

ما يطبخ في الماء يلين جرمه فيسهل هضمه وما يطبخ[1003] في العسل يصلب جرمه ويضعف هضمه[1004] مثل ما يعرض لما يطبخ بالزيت . ولذلك اختار الأطباء طبخ الحوت في الزيت للين لحمه فيعتدل[1005] بذلك .

وأما سائر اللحوم فانها لا تحتمل أن يصلبها الطبخ في الزيت ولا في العسل ولا في الرب فانها اذا طبخت كذلك صلب لحمها وخرجت عن حد المستلذ .

والطباخون يغلطون في هذا فانهم يتخذون ألوانا بالعسل فتأتي أمراقها [1006] طيبة وأما لحمها فانه يكون غير مستلذ ويكون بطيء الهضم .

والصواب في طبخ ذلك أن يطبخ الطباخ على عادته اللحم بالعسل ويطبخ قدرا أخرى تفايا / بيضاء فاذا نضج ذلك[1007] أزال / اللحم من قدر العسل جملة واحدة ووضع مكان ذلك اللحم[1008] لحم التفايا وتركه قليلا قدرما يداخل اللحم طعم المرق فينزله فانه يأتي لذيذ الطعم ولا يكون بطيء الهضم ان شاء الله[1009].

[E 148v]
[M 28r]

وأما اللحم الذي قد أزيل[1010] عن قدر طبيخ العسل فان فائدته قد تحصل في المرق وهو

1003.- E omite a partir de este punto hasta la nota 1004

1004.- Aquí finaliza la omisión de E.

1005.- E: فيعتقل .

1006.- Así E y M. P: أمزاجها .

1007.- E omite a partir de este punto hasta la nota 1008

1008.- Aquí finaliza la omisión de E.

1009.- M omite: ان شاء الله .

1010.- Así E y M. P: زايل .

[P 34v] ان أحب / [أحد] (1011) أكله وهذا الطعام حار وكأنه معتدل في الرطوبة واليبس(1012) لما يداخله من ترطيب الدهن واللحم والشحم واللوز فان الطابخين من عوائدهم أن يضعوا فيما يطبخونه معسلا لوزا (1013).

وهذا الطعام يكون فيه انضاج وجلاً ويغذي(1014) ويصلح استعماله في أيام الشتاء وهو من أدوية المفلوجين والشيوخ والمبلغمين . وقد يطبخ مثل هذا بماء الزبيب(1015) وهو [خير] (1016) مما يطبخ بالعسل(1017) وأوفق . وأما الصنعة في طبخه فما ذكرته فيما يطبخ بالعسل(1018) وكذلك قد يطبخ بالرب والأمر فيها كلها واحد .

1011.- E y M añaden texto [ ].
1012.- E: والدهن .
1013.-Así M. E: بالعسل لوزرا P: يطبخون معسلا الوز .
1014.- E y M añaden: كثيرا .
1015.- Así E y M. P: بماء الزيت .
1016.- E y M añaden texto [ ].
1017.- E omite a partir de este punto hasta la nota 1018
1018.- Aquí finaliza la omisión de E.

ذكر ما يصلح التختم به

الياقوت

وهو أنواع كثيرة كلها ذكروا أنها اذا تختم الرجل بحجر منه فلح عند الخصام وعظم في أعين الناس .

وأما الزمرد

اذا تختم به قوى فم المعدة المسمى فوادا وقطع القيء وانعش . واذا شرب منه المسموم زنة تسع[1019] حبات لم تنله مضرة وقد ذكرنا ذلك . والمتختم به تنافره ذوات السموم وتتجنب عن مكانه .

ذكر العقيق

اذا تختم به من يشكو نزفا ارتفع عنه ذلك واذا سحق وحكت الأسنان به يبيضها ومنع من تاكلها[1020] .

ذكر البازهر

اذا تختم منه بحجر نافرت ذوات السموم المتختم / به . وتجنبت موضعه وان شرب منه [E 149r] المسموم زنة أربع حبات شعير مسحوقا بماء فاتر لم يضره ذلك السم[1021] .

1019.- E: سبع .

1020.- E añade: بقدر الله .

1021.- E y M añaden: باذن الله .

ذكـــر الفيـــروزج

قيل أنه حجر اذا تختم به لم تصب المتختم به آفة من قتل ولا [من][1022] غرق وسلم ما دام متختما به

1022.- M añade texto [ ].

القـول في الوبـاء وفي أصنافـه

الوباء جرت العادة عند الناس بايقاعهم هذا الاسم على الأمراض التي تصيب أهل بلد من البلدان وتشمل أكثرهم . وهذا انما يكون بما يشترك الناس في استعماله فيصيبهم كالآفة واحدة بحسب استعداده لقبولها .

والأشياء التي يشترك الناس في استعمالها الهواء فليس أحد الا يستنشقه ويورده على بدنه دائما بالتنفس وبقبض[1023] العروق الضاربة . فلهذا اذا كان الهواء فاسدا عمّ المرض أهل ذلك الموضع أو عمّ أكثرهم مثل ما يكون عند نزول المطر الجود في زمن الحر الشديد ودوام نزوله .

[M 28v] كما قال ابقراط جاء مطر جود / في وقت حر شديد ودام[1024] ذلك الصيف كله وذكر انه بلغت [P 35r] العفونة / في ذلك الوباء أن كثيرا من الناس سقط منهم العضد بأسرها والساق بأسرها .

فيجب في مثل هذه الحال أن يتقدم الانسان فيصلح من مزاج الهواء بما أمكنه بحرق خشب الطرفاء فان دخانها يصلح كثيرا من فساده وأن يبخر قدامه بالسندروس / وأن[1025] يرش [E 149v] أمام[1026] منزله كله بالقطران وأن يكثر من شم رائحة الطيوب فلها خاصة في مقاومة الوباء وأن يكثر من شم ماء الورد[1027] مع الخل ومن شم الآس[1028] وأن يجعل غذاءه خبز الشعير[1029]

1023.- Así E y M. P: نبض .
1024.- E: وقام .
1025.- E añade: يكثر من رائحة شم الطيوب وان .
1026.- E y M: قدام .
1027.- M añade: العطر .
1028.- E y M: الريحان .
1029.- E añade: المحكم النضج ويقادم بالخل ويجعل غذاءه سويق الشعير .

معجونا بالماء[1030] مع يسير خل وأن خلط بهما يسير عسل فذلك جيد جدا .

وأن يأخذ على الصوم يوما في ثلاثة أيام[1031] درهم[1032] واحد من الترياق [الفاروق][1033] المتخذ بلحوم الأفاعي أو يأخذ ان تعذر هذا الترياق عوضا منه نصف درهم من المثروديطوس كل ثالث من الأيام[1034] اذا لم يكن محرور المزاج بالطبع . فان كان كذلك فحسبه أن يأخذ من أيهما اتفق له نصف[1035] كمية ما ذكرته وأن أخذ من الطين المختوم زنة نصف درهم اكتفى به عوضا من ذلك يأخذه في كل ثالث من الأيام ويلزم نفسه أن يكون ما يشربه دائما قد خلط به مثل[1036] عشرة من خل صادق الحموضة .

والهواء أيضا قد يتغير بأبخرة أجساد الموتى العفونة اذا كانت كثيرة جدا مثل ما يكون في الملاحم . وهذا الوباء أيضا يجب[1037] الاستعداد لمقاومته وكل شيء بقدر ومما يقاوم به رياح القطران وكل ما يكون عنه بخار مجفف أو دخان يابس مثل ما ذكرته من دخان الطرفاء وكذلك / [E 150r] دخان العود الهندي والكندر واللوبان[1038] واللبنى والعنبر وما أشبه ذلك .

واستفراغ الدم في هذين الوبائين مما ينتفع به اذا استفرغ من قبل حلول الحمى وظهور أعراضها . فانه لا ينفع فصد وقد حم الانسان الا في حمى سونوخس وحدها فانه اذا فصد لها وأصاب الطبيب في معرفته إياها كان البرء وأخذا باليد .

وفي مثل هذه الحال قال أحد الحاضرين لجالينوس وقد فصد عليلا من حمى سونوخس وأرسل الدم حتى غشي على العليل ثم انتعش وقد أقلعت حماه فقال أحد الحاضرين : لقد نحرت الحمى نحرا يا جالينوس .

وأما في سائر الحيمات فان الفصد بعد [الوقوع] [1039] فيها اما مهلك البتة واما هادم للقوة

1030.- E: بالخل .
1031.- M añade: زنة ثلث .
1032.- E: ثلاثة دراهم .
1033.- E y M añaden texto [ ].
1034.- Así E y M. P: ثلث أيام .
1035.- E añade: درهم .
1036.- E y M añaden: ثلث .
1037.- M: بحسب .
1038.- E y M omiten: اللوبان .
1039.- E y M añaden texto [ ].

[P 35v] مضعف لها حتى لا يقوى على مقاومة المرض[1040] ولا يطيق / على انضاج الخلط الممرض وقد نسي أكثر أطباء وقتنا وصية جالينوس لهذا واني لأعرف .

وأنا ببلاد المغرب وقد حضرت عليلا كانت حماه [حمى] [1041] بلغمية قد ظهرت أعراضها وتبينت علاماتها حتى أن الحاضرين لم تخف عليهم مما كان حاضرا من الأطباء فحملوه على أن يفصد وساعدهم صاحب الموضع فكان ذلك سببا لانتراكه[1042] في مرضه وبعد طول وكد أفلت .

[E 150v] والهواء يتغير أيضا بأبخرة السباخ وبأبخرة مناقع الكتان / وبأبخرة مواضع السروب وأكداس[1043] الأزبال عند ما يستحر[1044] الهواء اذا كانت أبخرة كثيرة جدا وكان هذا الوقت راكدا جدا وفي هذا الوباء ينتفع بكل ما ينتفع به في ذينك[1045] الوبائين المذكورين[1046].

[M 29r] فيكون وباء وان كان الهواء لم يتغير اذا عمّ الناس أكلهم حبوبا فاسدة[1047] من البر/والشعير وبسبب أكل أشياء [غير] [1048] مألوفة كما يعرض عند ارتفاع الأسعار وهذا انما علاجه بتعديل المزاج واصلاح أغذيته والاختصار على خبز الحنطة الكريمة المحكم الاختمار والعجين يستعمله بالدجاج والفراخ والدراج تفايا [1049] [بيضاء] [1050] ولا بأس بلحم الجدي فاذا أخصب البدن واعتدل مزاجه أخذ في تنقيته[1051] باستفراغ ما قد غلب عليه من الأخلاط المذمومة .

وقد تكون أمراض شاملة عامة أكثرها قتال ولم تجر[1052] عادة الناس أن يسموه[1053] وباء وهذا يكون اذا غلب القحط وتمادى واشتد الحر وأفرط .

1040.- M: الامراض .
1041.- E y M añaden texto [ ].
1042.- E: وارتكابه .
1043.- E: اخداس .
1044.- E y M: يسخن .
1045.- E: تيك .
1046.- M añade: وقد .
1047.- E y M añaden: عفنة .
1048.- E y M añaden texto [ ].
1049.- E: نقايا .
1050.- M añade texto [ ].
1051.- E: تنفسه .
1052.- M: يجر .
1053.- E: بتسميته

فان أصحاب المزاج الحار يشملهم في ذلك الحال الضعف والذبول ويغلب اليبس عليهم غاية الغلبة وربما [1054] سبب يبس أعضائهم وانهتكت عروق في رئاتهم فيقعون في السل . وفي أول الحال يجب أن يتقدم الطبيب بما يرطب ويبرد [بادخال الناس في الأبازن العذبة [E 151r] المعتدلة][1055] وأن يجعل / أطعمتهم متخذة بدهن [اللوز][1056] عوضا عن الزيت وأن يشممهم روائح البنفسج ونوار القرع وزهر النيلوفر وأن يدهن أبدانهم بزيت الزيتون العذب مضروبا بمثله ماء عذبا وأن يعلق عليهم ستر وحش الكتان مبلولة بالماء وأن يرش كللهم بماء الورد وماء التفاح وأن يملأ بيوتهم تفاحا ونيلوفرا وبنفسجا أو ما أمكنه من هذا كله يدافع به مضرة يبس الهواء وما أصاب فيه من النحول .

وأما متى وصل الذبول في من وصل الي الدرجة الثالثة فان العلاج لا يفيد براءة ولكن العليل يجد به راحة والتذاذا .

[P 36r] وذكر ابقراط أنه قد يكون وباء من غير سبب معلوم/عندنا قال هو من غضب الله -عز وجل- وهذا اذا وقع ليس للطبيب فيه مجال . مثل ما وقع وأنا صبي صغير لرجل من الأطباء أصابته حرارة فيسيره وسعلة خفيفة ثم نفث من يومه نفثا أسود ومات من قرب ولم يكن هذا الا خاصا به وسبب هذا غير معلوم عندنا .

فان الرجل كان طبيبا ولم يكن يغفل اصلاح مزاجه وتعديله ولكنه جاء أمر الاهي . وأذهان البشر تقصر عن معرفة شيء الا ما جعل الله في وسعها معرفته ولولا ما أنعم الله علينا من العقل [E 151v] والحواس لم نعرف شيئا مما نعرفه ولا تخيلنا شيئا مما نتخيله والذي ندركه كثير جدا والحمد لله / على ما أنعم به وهدانا اليه واياه نسئل أن يلهمنا مراشدنا وأن يوفقنا ويسددنا وأن يجعل ابتغاء مرضاته أعمالنا بقدرته[1057].

1054.- E y M añaden: كان .
1055.- E y M añaden texto [ ].
1056.- E y M añaden texto [ ].
1057.- M añade: سبحانه .

تم الكتاب والحمد لله حق حمده والصلاة على جميع أنبيائه وسلم[1058].

ببرجلونة على يد بن (sic) بن عمار منسلخ شهر صفر عام اثنين وستنين وخمسين مائة . فك الله أسره ورحم من قال آمين حين يقرأه بعزته وقدرته[1059].

كتب في مادنة *(Sic)* برسلنة *(Sic)*.

1058.- M: كمل الكتاب بحمد الله وحسن أعنه وصلى الله على محمد وعلى آله وسلم تسليما كثيرا .

E: تم الكتاب بحمد الله وحسن توفيقه وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه الطيبين الطاهرين وسلم تسليما كثيرا والحمد لله رب العالمين ولمصنفه أبي العلاء بن زهر في الشيب .

1059.- Este colofón relativo al copista y lugar y fecha de la copia sólo viene en P.



فهرست التحقيق

أ

ب

ت

ث

ج

ح

خ

د

ذ

ر

ز

س

ش

ص

غ

ف

ق

ك

ل

م

ن

ه

و

ي





- V -

- T -

- U -

- R -

- S -

- Q -

- P -

- N -

- O -

- K -

- L -

- J -

- I -

- G -

- F -

- CH -

- C -

- B -

- A -



INDICE DE LA TRADUCCION

ABREVIATURAS DE LAS REVISTAS CITADAS

A.I.T.E.: Andalucía Islámica, Textos y Estudios.
B.A.E.O.: Boletín de la Asociación Española de Orientalistas.
B.H.A.: Biblioteca Arábico Hispana.
C.E.M.: Cuadernos de Estudios Medievales.
C.H.I.: Cuadernos de Historia del Islam.
E.I.: Encyclopédie de l'Islam.
M.E.A.H.: Miscelánea de Estudios Arabes y Hebraicos.
R.E.I.: Revue d'Etudes Islamiques.
R.I.M.A.: Revue de l'Institut des Manuscrits Arabes.
R.U.M.: Revista de la Universidad de Madrid.

——— «Un médecin du royaume de Grenade: Muḥammad aš-Šaqūrī», *Hespéris*, XXXIII (1946), pp. 31-64.

RODINSON, M.: «Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation», *Atti dei convegni Oriente e Occidente nel Medioevo: Filosofia e Science* (Roma 1969), Roma, 1971, pp. 479-499.

——— s.v. *Ghidha', EI*, II², pp. 1081-1097.

——— «Recherches sur les manuscrits arabes rélatifs à la cuisine», *R.E.I.*, XVII (1947), pp. 95-165.

ROSENBERGER, B.: «Cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc (XVè-XVIIIè siècle)», *Annales E.S.C.*, XXXV (1980), pp. 477-497.

SARTON, G.: *Introduction to the History of Science*, 5 tomos en 3 vols., Baltimore-London, 1927-1948.

SEZGIN, F.: *Geschichte des Arabischen Schrifttums*, 9 vols., Leiden, 1967-84.

SIMONET, J.: *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes,* Madrid, 1888 (reimp. Amsterdam, 1967).

STEIGER, A.: *Contribución a la fonética del hispano-árabe y de los arabismos en el ibero-románico y el siciliano*, Madrid, 1932.

STEINSCHNEIDER, M.: *Die Hebraeischen Übersetzungen des Mittelalters und Die Juden als Dolmetscher,* Berlín, 1893 (reimp. Graz, 1956).

TERÉS SÁDABA, E.: «Los manuscritos árabes de la Real Academia de la Historia: «La Colección Gayangos», *Al-Andalus*, XL (1975), pp. 1-52.

TORRES, M.ª P.: «La ictionimia en el "Vocabulista" de Alcalá», *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus*, I (Granada, 1990), pp. 43-56.

ULLMANN, M.: *Die Medizin im Islam,* Leiden/Köln, 1970.

——— *Islamic medicine*, Edinburgh, 1978.

VAJDA, G.: *Index Général des manuscrits arabes musulmans de la Bibliothèque Nationale de Paris*, París, 1953.

VALLVÉ, J.: «Notas de metrología hispano-árabe. II: medidas de capacidad», *Al-Andalus*, XLII (1977), pp. 61-122.

VÁZQUEZ DE BENITO, C.: «El manuscrito Gayangos n.º CXXVII», *B.A.E.O.*, XII/2 (1976), pp. 149-157.

——— Y HERRERA, M.ª T.: *Los arabismos de los textos médicos latinos y castellanos de la Edad Media y de la Modernidad*, Madrid, 1989.

VERNET, J.: *La ciencia hispanoárabe en Oriente y Occidente*, Barcelona, 1978.

VOORHOEVE, P.: *Codices manuscripti VII Handlist of Arabic Manuscripts in the Library of the University of Leiden and other collections in the Netherlands,* Leiden, 1957.

WENSINCK, A. J.: s.v. *Khamr*, E. I²., IV, pp. 1028-1029.

——— s.v. *nabīdh*, E. I¹., III, pp. 858-859.

KUHNE, R.: «Abū Marwān b. Zuhr. Un profesional de la medicina en pleno siglo XII», *VII Jornadas Hispano-Tunecinas* (Túnez, 1989), en prensa.

——— «Aportaciones para esclarecer algunos de los puntos oscuros en la biografía de Avenzoar», *Actas del XII Congreso de la U.E.A.I.* (Málaga, 1984), Madrid, 1986, pp. 431-446.

——— *El Kitāb al-Iqtiṣād de Avenzoar según el ms. n.º 834 de la Biblioteca del Real Monasterio de El Escorial* (resumen de tesis doctoral), Madrid, 1971.

LANE, W.: *An Arabic-English Lexicon*, 2 vols., Beirut, 1968.

LECLERC, L.: *Histoire de la médecine arabe*, 2 vols., París, 1986.

LEWICKI, T.: *West African foods in the Middle Ages*, Cambridge, 1974.

LLAMAS, J.: *Los manuscritos hebreos de la Real Biblioteca de S. Lorenzo de El Escorial,* Madrid, 1941.

MARÍN, M.: «El *Kitāb al-ḥarb al-maʿšūq bayna laḥm al-ḍaʾn wa-ḥawāḍir al-sūq*», *R.U.M.*, vol. XIX, núm. 75, tomo V (1975), pp. 143-184.

MÓDENA, L.: *Cataloghi dei Codici Ebraici della Biblioteche della R. Universita di Bologne,* en *Cataloghi dei Codici Orientali di Alemane Biblioteche d'Italia*, Firenze, 1878.

MOLINA LÓPEZ, E.: «La obra histórica de Ibn Jātima de Almería», *Al-Qanṭara*, X/1 (1989), pp. 151-173.

MORATA, N.: «Un catálogo de los fondos árabes primitivos de El Escorial», *Al-Andalus*, II (1934), pp. 87-181.

MOREL FATIO, A.: *Catalogue des manuscrits espagnols et des manuscrits portugais de la Bibliothèque National de Paris*, París, 1892.

AL-MUNAŶŶID, S. D.: «Masādir ŷadīda ʿan taʾrīj al-ṭibb ʿinda al-arab», *R.I.M.A.*, V/2 (1959), pp. 229-348.

NASR, S. H.: *Sciences et savoir en Islam*, trad. francesa J. P. Guinnut, París, 1970.

NEUVONEN, E. K.: *Los arabismos del español en el s. XIII*, Helsinki, 1941.

OMAN, G.: *L'ittionimia nei paesi arabi del Mediterraneo*, Firenze, 1966.

PEÑA MUÑOZ, C., Y GIRÓN IRUESTE, F.: «Aspectos inéditos en la obra médica de Avenzoar: el prólogo del *Kitāb al-Taysīr*. Edición, traducción y comentarios», *M.E.A.H.*, XXVI/1 (1977), pp. 103-116.

PÉREZ LÁZARO, J.: «Palabras occidentales en el *Šarḥ al-fasīḥ* de Ibn Hišām al-Lajmī». *Al-Qanṭara*, IX/2 (1988), pp. 353-373.

RAHHAL, S. y ABBOUD, A.: *La cocina árabe*, Buenos Aires, 1959.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de la Lengua Española,* 2 vols., Madrid, 1984[20].

RENAUD, H. P. J.: «Trois études d'histoire de la médecine en Occident. II: Noveaux manuscrits d'Avenzoar», *Hespéris*, XII/1 (1931), pp. 91-105 y «III: Une suite à *l'Urǧūza* d'Avicenne sur la médecine: le poème d'Ibn ʿAzrūn et ses commentateurs». *Hespéris*, XII/2 (1931), pp. 204-228.

FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, J.: «Contribución al estudio de la medicina árabe española. El almeriense Aben Jatima», *Actualidad Médica*, n.º 44 (1958), pp. 499-513 y 566-580.

FONT QUER, P.: *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Barcelona, 1983[8].

G.A.L.: Véase Brockelmann, C.

GARCÍA SÁNCHEZ, E.: «La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I: Cereales y leguminosas», *A.I.T.E.*, II-III (1981-1982), pp. 139-178; «II: Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos», *A.I.T.E.*, IV-V (1983-1986), pp. 237-278.

——— «En torno al posible lugar de origen de Abū Bakr ᶜAbd al-ᶜAzīz al-Arbūlī», *ROEL*, II (1981), pp. 13-15.

——— «Ibn al-Azraq: Urŷūza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos», *A.I.T.E.*, I (1980), pp. 141-162.

G.A.S.: Véase Sezgin, F.

GAYANGOS P. de : *The history of the Mohammedan dynasties in Spain*, 2 vols, Londres, 1843.

GHALEB, E.: *Dictionnaire des sciences de la nature*, 3 vols., Beyrouth, s.d.

GIRÓN IRUESTE, F.: *La medicina práctica en la España árabe del siglo XII: El «Kitāb al-Ŷāmiᶜ fī l-ašriba wa-l-maᶜāyin» de Abū Marwān ᶜAbd al-Malik Ibn Zuhr (Avenzoar)*, edición, traducción y comentarios (resumen de tesis doctoral), Universidad de Granada, 1978.

——— Y PEÑA MUÑOZ, C.: «*El Kitāb al-Agḏiya* (Libro de los alimentos) de Abū Bakr Ibn Zuhr (1113-1199). Nota previa», *Actas del Primer Congreso de la Sociedad Española de Historia de las Ciencias* (Madrid, 1978), Madrid, 1980, pp. 473-480.

GRANJA SANTAMARÍA, F. de la: *La cocina arábigoandaluza según un manuscrito inédito* (resumen de tesis doctoral), Madrid, 1960.

HEINE, P.: *Kulinarische Studien: Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter mit Rezepten*, Wiesbaden, 1988.

HITTI, Y. K.: *Hitti's Medical Dictionary*, Beirut, 1972[2].

HUICI MIRANDA, A.: *Historia política del imperio almohade*, 2 vols., Tetuán, 1956-1957.

ISSA, A.: *Dictionnaire des noms des plantes en latin, français, anglais et arabe*, Beirut, 1981[2].

AL-JAṬṬĀBĪ, M. ʿA.: *Catalogues of the Royal Library. Vol II: Section of the Manuscripts of Medicine, Pharmacy and Allied Sciences*, Rabat (1402/1982).

——— «*Kitāb al-Agḏiya* li-Abī Marwān ᶜAbd al-Malik ibn Zuhr», *Daᶜwat al-ḥaqq*, 276 (1989), pp. 23-36.

——— *al-Ṭibb wa-l-aṭibbā' fī l-Andalus al-islāmiyya*, 2 vols. Beirut, 1988.

KAAK, Z.: *La Sofra ou la cuisine tunisienne traditionnelle*, Tunis, 1980.

BRUNOT, L.: *Textes arabes de Rabat*, 2 vols., París, 1952.

CARABAZA BRAVO, J. M.ª: *Aḥmad b. Muḥammad b. Ḥaŷŷāŷ al-Išbīlī: al-Muqniʿ fī l-filāḥa*. Introducción, estudio y traducción con glosario (Tesis doctoral reproducida en microfichas), 2 vols., Universidad de Granada, 1978.

CASIRI, M.: *Bibliotheca Arabico-Hispana Escurialensis*, 2 vols., Madrid, 1760-1770.

COLIN, G.: *Avenzoar, sa vie et ses oeuvres*, París, 1911.

COLIN, G. S.: «Notes de dialectologie arabe. Etymologies magribines», *Hespéris*, VI (1926), pp. 55-82.

COROMINAS, J., Y PASCUAL, J. A.: *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, 5 vols., Madrid, 1980-1983.

CORRIENTE, F.: *A grammatical sketch of the Spanish Arabic dialect bundle*, Madrid, 1977.

——— *El léxico árabe andalusí según P. de Alcalá (Ordenado por raíces, corregido, anotado y fonémicamente interpretado)*, Madrid, 1988.

——— «Notas de lexicología hispano-árabe. (III y IV)», *Awrāq*, IV (1981), pp. 5-30.

CHALMETA GENDRÓN, P.: «El 'Kitāb fī ādāb al-ḥisba' (Libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqaṭī», *Al-Andalus*, XXXII (1967), pp. 125-162 y 359-397 y XXXIII (1968), pp. 143-195 y 367-420.

D.C.E.C.H.: Véase COROMINAS, J., Y PASCUAL, J. A.

DERENBOURG, H.: *Les manuscrits arabes de l'Escurial*, II/2 *(Médecine et Histoire Naturelle)*, París, 1941.

DÍAZ GARCÍA, A.: «Un tratado nazarí sobre alimentos: *al-Kalām ʿalà l-agḏiya* de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudio, con glosarios». (I), *C.E.M.*, VI-VII (1978-1979), pp. 5-37 y (II), X-XI (1982-1983), pp. 5-91.

DOURSTHER, H.: *Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes, contenant des tables des monnaies de tous les pays*, Amsterdam, 1840 (reimp., 1965).

DOZY, R.: *Supplément aux dictionnaires arabes*, 2 vols., Leiden-París, 1927[2].

——— Y ENGELMANN, W. H.: *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe*, Leiden, 1869.

D.R.A.E.: Véase REAL ACADEMIA ESPAÑOLA.

DUBLER, C. E.: *Abū Ḥāmid el granadino y su relación de viajes por tierras euroasiáticas*, Madrid, 1953.

EGUÍLAZ, L., Y YANGUAS: *Glosario etimológico de las palabras españolas (castellanas, catalanas, gallegas, mallorquinas, portuguesas, valencianas y bascongadas) de origen oriental (árabe, hebreo, malayo, persa y turco)*, Granada, 1886 (reimp., Madrid, 1974).

FARAJ, A.: *Relations Médicales Hispano-Maghrébines au XIIᵉ siècle*, París, 1935.

BIBLIOGRAFIA

AHSAN, M. M.: *Social life under the abbasids (170-280 AH, 786-902 AD)*, London, 1979.

ALLOUCHE, I. S. ET REGRAGUI, A.: *Catalogue des Manuscrits Arabes de Rabat (Bibliothèque Générale et Archives du Maroc)*, vol. I, París, 1954, vol. II, Rabat, 1958.

ÁLVAREZ DE MORALES Y RUIZ-MATAS: «Pesos y medidas en un manuscrito árabe sobre materia médica del siglo XI», *C.H.I.*, VII (1975-1976), pp. 161-165.

ANAWATI, G. C.: «Le traité d'Averroes sur la theriaque et ses antecedents grecs et arabes», *Atti del XIII Congresso dell'Union Européenne d'Arabisants et d'Islamisants* (Venezia 1986), publicadas en *Quaderni di Studi Arabi*, 5-6 (1987-1988), pp. 26-48.

ANDRÉ, J.: *Les noms de plantes dans la Rome Antique*, París, 1985.

ARIÉ, R.: «Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen Age», *C.E.M.*, II-III (1974-1975), pp. 299-311.

——— «Un opuscule grenadin sur la peste noire de 1348: la *Naṣīḥa* de Muḥammad al-Šaqūrī», *B.A.E.O.*, III (1967), pp. 189-199.

ARNALDEZ, R.: s.v. *Ibn Zurhr*, *E.I.²*, III, pp. 1001-1003.

ASHTOR, E.: «Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval», *Annales E.S.C.*, XXIII (1968), pp. 1017-1053.

ATTIÉ, B.: «L'ordre chronologique probable des sources directes d'Ibn al-ᶜAwwām», *Al-Qanṭara*, III (1982), pp. 299-332.

BEDEVIAN, A. K.: *Illustrated Polyglottic Dictionnary of Plants Names in Latin, Arabic, Armenian, English, French, German, Italian, and Turkish Languages*, El Cairo, 1936.

BERTHERAND, E. L.: *Médecine et hygiène des arabes*, París, 1855.

BOSCH VILÁ, J.: *Los almorávides*, Tetuán, 1956 (reimpr., Granada, 1990).

BROCKELMANN, C.: *Geschichte der arabischen Litteratur*, 2 vols., Weimar-Berlín, 1898-1902, más 3 vols. de suplementos, Leiden, 1937-1942, 2.ª ed. adaptada a los vols. de suplementos, Leiden, 1944-1949.

IBN ZUHR (Abū Marwān ʿAbd al-Malik): *Kitāb al-Taysīr fī l-mudāwāt wa-l-tadbīr*, ed. M. Jūrī, Damasco, 1973.

Kitāb fī tartīb awqāt al-girāsa wa-l-magrūsāt. Un tratado agrícola andalusí anónimo. Edición, traducción y estudio con glosario por A. C. López y López. Granada, 1990.

LÉVI-PROVENÇAL, E. Y GARCÍA GÓMEZ, E.: *Sevilla a comienzos del siglo XII. El Tratado de Ibn ʿAbdūn*, Madrid, 1947.

MAIMÓNIDES: véase M. Meyerhof.

AL-MAQQARĪ: *Nafḥ al-ṭīb*, ed. I. ʿAbbās, 8 vols. Beirut, 1968.

AL-MARRĀKUŠĪ (Ibn ʿAbd Malik): *al-Ḏayl wa-l-takmila*, V/1-2, ed. I. ʿAbbās, Beirut, 1965.

MEYERHOF, M.: *Šarḥ asmā' al-ʿuqqār. Un glossaire de matière médicale composé par Maïmonide*, El Cairo, 1940.

NEBRIJA, A. de: *Vocabulario de romance en latín,* Madrid, 1981.

AL-QALĀNISĪ: *al-Aqrābādīn*, ed. M. Z. al-Bābā, Alepo, 1983

AL-RĀZĪ: *Kitāb al-madjal ilà ṣināʿat al-ṭibb, Libro de la introducción al Arte de la Medicina o «Isagoge» de Abū Bakr Muḥammad b. Zakarīyā al-Rāzī*, ed. y trad. cast. M.ª C. Vázquez de Benito, Salamanca, 1979.

AL-SUYŪṬĪ: «Tibb-ul-Nabbī or Medicine of the Prophet», trad. por C. Elgood, *Osiris*, XIV (1962), pp. 33-192.

AL-ṬIGNARĪ: *Kitāb Zuhrat al-bustān wa-nuzhat al-aḏhān*, ms. n.º 2.163 de la Biblioteca General de Argel.

Tratados Hipocráticos, 5 vols., Introducción general de C. García Gual (Biblioteca Clásica Gredos: 63, 90, 91, 114, 126), Madrid, 1983-89.

Tuḥfat al-aḥbāb. Glossaire de la matière médicale marocaine, texto árabe y trad. francesa por H.P.J. Renaud y G.S. Colin (Publications de l'Institut des Hautes-Etudes Marocaines, XXIV), París, 1934.

Vocabulista in arabico, publicado por C. Schiaparelli, Firenze, 1871.

DUBLER, C. E.: *La «Materia Médica» de Dioscórides. Transmisión medieval y renacentista*, Barcelona, 1953-1959.

AL-GĀFIQĪ: *Oftalmología de Muḥammad al-Gāfiqī (XII siècle)*, ed. M. Meyerhof, Barcelona, 1933.

GALENO: véase Ḥunayn b. Ishāq.

HIPÓCRATES: véase *Tratados Hipocráticos.*

HUICI MIRANDA, A.: *La cocina hispano-magrebí en la época almohade según un ms. inédito, Kitāb al-ṭabīj fī l-Magrib wa-l-Andalus fī ʿaṣr al-Muwaḥḥidīn*, ed. crítica, Madrid, 1965.

——— *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribī*, Madrid, 1966.

ḤUNAYN B. ISḤĀQ: *Kitāb Ŷālīnūs ilà Galawqun al-ta'attī li-šifā' al-amrāḍ*, ed. M. S. Sālim, El Cairo, 1982.

——— *Ŷālīnūs al-ṣināʿa al-ṣagīra*, ed. M. S. Sālim, El Cairo, 1988.

——— *Kitāb Ŷālīnūs ilà Tūṯaran fī l-nabḍ*, ed. M. S. Sālim, El Cairo, 1986.

——— *Kitāb Ŷālīnūs fī l-isṭiqsāt ʿalà ra'à Ibuqrāṭ*, ed. M. S. Sālim, El Cairo, 1987.

IBN AL-ABBĀR: *al-Takmila li-kitāb al-Ṣila*, ed. F. Codera, «Complementum libri Assilah», 2 vols. (*B.A.H.*, V-VI), Madrid, 1887-1889.

IBN ABĪ UṢAYBIʿA: *ʿUyūn al-anbā' fī ṭabaqāt al-aṭibbā'*, ed. N. Riḍà, Beirut, s.d.

IBN AL-ʿAWWĀM: *Kitāb al Filāḥa*, ed. y trad. J. A. Banqueri, 2 vols., Madrid, 1802 (reimp. facsímil, Madrid, 1988).

IBN AL-H'ACHCHA: *Glossaire sur le Mans'uri de Razès*, ed. G. S. Colin et H.P.J. Renaud, Rabat, 1941.

IBN IBRĀHĪM (al-ʿAbbās): *al-ʿIlām bi-man ḥalla Marrākuš wa-Agmāt min al-aʿlām*, 10 vols., Rabat, 1974-1983.

IBN ʿIḎĀRĪ: *al-Bayān al-mugrib II*, ed. R. Dozy, 2 vols., Leiden, 1849-1851.

IBN AL-JAṬĪB: *Kitāb al-Wuṣūl li-ḥifẓ al-ṣiḥḥa fī l-fuṣūl*, ed. y trad. cast., C. Vázquez de Benito, Salamanca, 1984.

IBN LUYŪN: *Tratado de agricultura*, ed. y trad. J. Eguaras Ibáñez, Granada, 1975.

IBN RAZĪN AL-TUŶĪBĪ: *Faḍālat al-jiwān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-l-alwān*, ed. por M. B.A. Benchekroun, *La cuisine andalou-marocaine au XIII*e *siècle*, Rabat, 1981.

IBN RUŠD: *Kitāb al-Kulliyyāt fī l-ṭibb*, ed. crítica J. M.ª Fórneas y C. Alvarez de Morales, 2 vols., Madrid, 1987.

——— *Rasā'il - - - al-ṭibbiyya*, ed. G. C. Anawātī & S. Zāyed, El Cairo, 1987.

IBN SĪNĀ: *Urŷūza fī l-ṭibb*, texto árabe, trad. francesa, trad. latina del siglo XIII, con introducción, notas e índice por H. Jahier y A. Noureddine, París, 1956.

IBN WĀFID: *El «Libro de la almohada» de Ibn Wāfid de Toledo (Recetario médico árabe del siglo XI)*, trad. cast., C. Alvarez de Morales y Ruiz Matas, Toledo, 1980.

FUENTES

ᶜABD AL-RAZZĀQ: *Kašf al-rumūz*, trad. franc., L. Leclerc, *Kachef erroûmouz. Traité de matière médicale arabe d'Abd er-Rezzaq l'Algérien*, París, 1874.

ABŪ ḤĀMID AL-GARNĀṬI: *Tuḥfat al-albāb (El regalo de los espíritus)*, presentación, traducción y notas por A. Ramos, Madrid, 1990.

ALCALÁ, P. de: *Arte para ligeramente saber la lengua arauiga y Vocabulista arauigo en letra castellana*, Granada, 1505, ed., en un solo vol., por P. de Lagarde, *Petri Hispani de lingua arabica libri duo*, Gottingae, 1883.

ÁLVAREZ DE MORALES Y RUIZ-MATAS, C.: véase Ibn Wāfid.

AL-ANṬĀKĪ: *Taḏkirat ūlī l-albāb*, Beirut, s.d.

ASÍN PALACIOS, M.: *Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispano-musulmán (siglos XI-XII)*, Madrid, 1943.

AL-BAGDĀDĪ: *Kitāb al-Ṭabīj*, ed. D. Chalabi, Mosul, 1353/1934; trad. ingl., ARBERRY, A. J.: «A Baghdad Cookery Book», *Islamic Culture*, XIII (1939), pp. 21-47, 189-214.

AL-BUJĀRĪ: *Ṣaḥīḥ*, trad. franc., O. Houdas & W. Marçais, *Les traditions islamiques*, 3 vol., París, 1903-1908.

Le Calendrier de Cordoue, publicado por R. Dozy; nueva ed. acompañada de una trad. francesa anotada por Ch. Pellat, Leiden, 1961.

COVARRUBIAS, S. de: *Tesoro de la Lengua Castellana o Española. Primer diccionario de la Lengua (1.611)*, Madrid-México, 1984.

El Corán, trad. cast. J. Vernet, Barcelona, 1967.

Corpus Galeni opera omnia, ed. G. Olms, Hildesheim, 1964.

DIETRICH, A.: *Dioscurides Triumphans. Ein anonymer arabischer Kommentar (Ende 12. Jahrh. n. Chr.) zur Materia medica*, 2 vols., Göttingen, 1986.

AL-DĪNAWARĪ (Abū Ḥanīfa): *Kitāb al-Nabāt. The book of Plants of - - -. Part of Alphabetical Section (alif-zāy)*, ed. B. Lewin, Uppsala-Wiesbaden, 1953.

——— *Kitāb al-Nabāt. Le dictionnaire botanique d'... (de sīn a yā')*, (reconstitué d'aprés les citacions des ouvrages postérieures par M. Ḥamidullāh), El Cairo, 1973.



FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

grado tercero, el tratamiento no surtirá mucho efecto, pese a que el enfermo sienta con él alivio y sosiego.

Hipócrates dijo que hay un tipo de epidemia cuya causa desconocemos y que es [P 36r] un castigo/de Dios, Poderoso y Glorioso; cuando esta enfermedad llega, el médico no puede hacer nada para evitarla.

Así, cuando yo era un niño pequeño, conocí el caso de un médico al que le había sobrevenido un ligero calor y una tos suave; después arrojó un esputo negro y, ese mismo día, de repente, murió, aunque fue un caso aislado y sin causa conocida.

En efecto, este hombre era médico y aunque sabía cómo corregir su complexión y equilibrarla, no pudo hacerlo, pues cuando llega un mandato, no se puede contravenir.

Ciertamente, el intelecto humano es incapaz de llegar a alcanzar ningún tipo de conocimiento, a no ser que se lo permita Dios. Y si no fuera por la mente y los sentidos que El nos concede a modo de gracia, no seríamos capaces de pensar ni de concebir nada que estuviera fuera de nuestro alcance, puesto que lo mucho que percibimos es por la gracias de Dios.

Dicho esto, nos dirigimos a El para que inspire nuestra obra y seamos capaces de rectificar, a fin de que, por su poder, esté satisfecho de nuestro trabajo.

Se concluyó el libro —alabado sea Dios, cuya alabanza es verdadera, benditos y alabados sean todos sus profetas— en Barcelona, por obra de Ibn Faraŷ b. ʿAmmār, a finales de *ṣafar* del año 562 (segunda mitad de enero de 1167). En tí, Dios, está su consuelo. Bendito sea quien diga «amén» cuando lea esta obra, por la gloria y el poder divinos.

Se escribió en la ciudad de Barcelona.

situación; decidieron llevar al enfermo a sangrarlo y les ayudó el jefe de aquel lugar. Esta medida hizo que se prolongara la enfermedad del afectado y, después de un largo y penoso proceso, consiguió salvarse.

La atmósfera se altera también por los vapores que emanan de las ciénagas, de los estanques en los que se pone en remojo el lino,/de los lugares sucios y de los montones de estiércol, cuando se calienta el aire y, además, estos vapores son muy abundantes y el aire no se mueve. Para atacar este tipo de epidemia hay que emplear las mismas medidas preventivas que en los otros dos tipos antes citados. [E 150v]

Hay otro tipo de epidemia que se produce sin que se altere la atmósfera, cuando la mayoría de las personas comen trigo/y cebada estropeados y descompuestos, y toman comidas que no son las habituales, como sucede en las épocas de carestía. El tratamiento requerido consiste en equilibrar la complexión e ir corrigiendo el régimen alimenticio, limitándolo al pan de trigo de buena calidad, elaborado esmeradamente y fermentado, así como a la carne de gallinas, pollos y francolines preparados en *tafāyā* blanca. También se puede tomar carne de choto y, cuando el organismo esté repuesto y su complexión se haya equilibrado, se empiezan a purificar y evacuar los humores nocivos predominantes[103]. [M 29r]

Existen asimismo otras enfermedades comunes y generalizadas, la mayoría de ellas mortales, aunque la gente no acostumbra a llamarlas epidemias, y se dan cuando predomina una hambruna y el calor es intenso y prolongado.

Cuando concurren estas circunstancias, las personas de complexión caliente se debilitan y adelgazan y se ven afectadas por una sequedad extrema que, a veces, hace que sus miembros se resequen y que sus venas, debido a los gases, se desgarren, y acaban padeciendo la tisis. Para el tratamiento del proceso [infeccioso] el médico debe de empezar por prescribir remedios que humecten y enfríen, tales como hacer que las personas se bañen en pilones con agua dulce y tibia, dándoles comidas preparadas/con aceite de almendras, en lugar de aceite de oliva, haciéndoles inhalar aromas de violeta y de flores de calabaza y de nenúfar, ungirles el cuerpo con una mezcla de aceite de oliva dulce y agua dulce a partes iguales, colocar sobre ellos velos de lino basto empapados en agua y vaporizarlos luego con agua de rosas y zumo de manzana, llenando sus casas con manzanas, nenúfares y violetas o con cuantos productos puedan reunirse para combatir la sequedad del ambiente y el adelgazamiento derivado de la misma. Si el adelgazamiento degenera en consunción y alcanza el [E 151r]

[103] A grandes rasgos, Avenzoar sigue las teorías de Hipócrates y, sobre todo, de Galeno acerca de las causas, propagación, contagio, tipología y tratamiento de los procesos epidémicos. Todo ello lo volveremos a encontrar, con más o menos fidelidad, reflejado en las obras de diversos autores andalusíes, entre ellos al-Šaqūrī, Ibn Jātima e Ibn al-Jaṭīb. Una amplia y actualizada bibliografía sobre el tema puede verse en el trabajo de E. Molina López, «La obra histórica de Ibn Jātima de Almería». *Al-Qanṭara*, X/1 (1989), especialmente las pp. 163-164.

agua que contenga un poco de vinagre y añadirle una pequeña cantidad de miel. Todo ello da excelentes resultados.

También hay que tomar en ayunas, cada tres días, un sólo adarme de triaca *al-Fārūq*, hecha con carne de víboras o, si no se puede tomar esta triaca, sustituirla por medio adarme de la de Mitrídates cada tres días, quienes no tengan una complexión caliente por naturaleza. Si así la tienen, les bastará tomar, de una de estas dos clases de triaca, la mitad de la cantidad recomendada o, en su defecto, un adarme de tierra bolar cada tres días. Además, se debe de obligar a añadirle siempre a todo lo que se beba una décima parte, aproximadamente, de vinagre puro y ácido.

También la atmósfera se altera por los vapores procedentes de los cadáveres putrefactos, sobre todo si hay muchos, como sucede en los campos de batalla. Esta epidemia hay que atacarla también adoptando medidas preventivas, entre ellas las vaporizaciones con alquitrán y con todo aquello que desprenda una emanación [E 150r] o vapor seco, como el sahumado, ya mencionado, con tamarisco o con madera/de áloe indio, incienso[102], estoraque, ámbar u otras sustancias parecidas.

La sangría puede resultar útil en estos dos tipos de epidemia, si se practica antes de que comience la fiebre y aparezcan sus síntomas. Por el contrario, no es conveniente sangrar cuando la persona afectada tenga ya fiebre, salvo en el caso, únicamente, de que las fiebres sean de tipo sinocal, siempre que el médico las diagnostique acertadamente y lleve a cabo la sangría en la mano.

Un caso semejante a éste, dijo uno de los que había presentes, le sucedió a Galeno, quien había sangrado a un enfermo atacado de fiebre sinocal y dejó que le saliera la sangre hasta que se desmayó pero, a continuación, se recuperó; después, uno de los asistentes dijo: ¡Galeno, has degollado la fiebre!

En los restantes tipos de fiebres, la sangría practicada después de que el proceso febril se haya iniciado resultará mortal de necesidad o debilitará al enfermo, hasta el punto de impedirle que presente ningún tipo de resistencia a la enfermedad [P 35v] ni que soporte la fase/de maduración del humor enfermo. Sin embargo, la mayoría de los médicos de nuestro tiempo han olvidado las recomendaciones de Galeno en este sentido y, sobre ello, yo advierto.

Yo llegué a conocer, durante mi estancia en al-Magrib, el caso de un enfermo aquejado de fiebres flemáticas, cuyos síntomas ya habían aparecido. Las marcas de la enfermedad eran tan evidentes que no fue necesario que ninguno de los allí presentes tuviera conocimientos de medicina para que todos se dieran cuenta de la

[102] El manuscrito de París es el único, de todos los manejados, en el que aparecen unidos, tal vez por un error del copista, los términos *kundur* y *lūbān*, sinónimos, junto con *lubbān*, que designan al incienso. Sobre la etimología de todos ellos, cf. *Tuḥfa*, n.º 214, p. 96; A. Dietrich, *Dioscurides Triumphans. Ein anonymer arabischer Kommentar (Ende 12. Jahrh. n. Chr.) zur Materia medica*, 2 vols., Göttingen, 1986, II, n.º 30, pp. 113-114.

Sobre la epidemia y sus tipos

La gente suele aplicar este término —*wabā'*— a aquellas enfermedades que atacan a la población de un territorio, afectándoles en su inmensa mayoría. Ello se debe al uso generalizado y compartido de un mismo elemento, de modo que la enfermedad les ataca indiscriminadamente, según la disposición de cada organismo.

Uno de los elementos que comparte la gente es la atmósfera que todo el mundo respira, pues continuamente está penetrando en el organismo a través de la respiración y cada vez que se contraen las venas pulsátiles [100].

Por ello, cuando la atmósfera se altera, la enfermedad se generaliza entre todos o entre la mayoría de los habitantes de ese lugar. Esta alteración suele producirse cuando caen lluvias copiosas en épocas de intenso calor, como consecuencia de estas lluvias fuertes y prolongadas.

Así, dijo Hipócrates que se produjeron unas copiosas lluvias en una/época de calor y se prolongaron durante todo aquel verano, afectando la corrupción/a la mayoría de las personas, y de forma tal, que a muchos de ellos se les caían los brazos y las piernas enteros [101]. [M 28v] [P 35r]

Cuando se presente una situación como ésta son las propias personas las que tienen que tomar la iniciativa, adoptando una serie de medidas preventivas, tales como las siguientes: sanear, en la medida posible, la complexión de la atmósfera quemando madera de taray, pues sus vapores mejoran mucho la corrupción; fumigar todo aquello que tengan a su alrededor con sandáraca; regar la parte delantera/de la casa con alquitrán; aumentar la inhalación de perfumes aromáticos, ya que presentan resistencia contra la epidemia; hacer muchas inhalaciones con agua de rosas aromatizada con vinagre y arrayán; comer pan de cebada amasado con [E 149v]

[100] Es decir, las arterias.

[101] Esta cita de Hipócrates la recoge también, aunque de forma más extensa, en el *Kitāb al-Taysīr*, pp. 417-418, donde especifica la obra concreta de la que procede, *Kitāb al-Abīdīmiyā*. Cf. *Tratados hipocráticos*, V: *Epidemias*, pp. 104-106.

esta piedra se tritura y se frotan con ella los dientes, los blanquea e impide que aparezcan caries en los mismos.

La piedra de bezoar, si se pone engarzada en un anillo, hace que las serpientes venenosas rehuyan a quien la lleve y, al mismo tiempo, que se alejen de aquel lugar./Si la persona que haya sufrido un envenenamiento bebe cuatro [E 149r] granos de esta piedra triturada y mezclada con agua tibia, el veneno no le producirá daño alguno.

Se dice que la turquesa es una piedra que quien la tenga montada en un anillo no morirá ni asesinado ni ahogado, y estará a salvo mientras la lleve puesta.

En cuanto a la carne que habíamos sacado de la olla, ha perdido su valor nutritivo, que se ha quedado en el caldo[98], pero si alguien quiere tomar esta carne, [P 34v] lo/puede hacer.

Esta comida es caliente —o casi— y, por la humedad que le proporcionan el aceite, la carne, el sebo y las almendras —los cocineros acostumbran a ponerle almendras a este plato con miel[99]—, resulta casi equilibrada entre la humedad y la sequedad. Es una comida con propiedades madurativas y purificativas, de gran valor alimenticio, y apropiada para los días de frío. Es uno de los medicamentos recomendados para los paralíticos, los ancianos y los flemáticos.

También se prepara otro plato, parecido a éste, pero con zumo de pasas; es mejor y más saludable que el que se hace con miel. En cuanto a su elaboración, es análoga a lo que he dicho sobre el plato que lleva miel; también se puede preparar, de la misma forma, pero con arrope.

Sobre las piedras que se recomienda llevar engastadas

El hombre que se ponga un jacinto —del que hay muchas variedades— engarzado en un anillo, tendrá éxito en sus litigios y se hará acreedor de la estima de los demás hombres.

La esmeralda, si se pone en un anillo, fortalece la boca del estómago llamada píloro, corta los vómitos y reanima. Si alguien que haya ingerido un veneno se toma un peso equivalente a nueve granos de esta piedra [triturada y mezclada] con alguna bebida, no se verá afectado por el veneno, propiedad que ya hemos mencionado. A quien la lleve en un anillo le rehuirán las serpientes venenosas.

Si se pone una cornalina engastada en un anillo quien padezca agotamiento como consecuencia de haber sufrido una gran hemorragia, aquél le desaparecerá. Si

[98] Desde el punto de vista de la dietética actual, ésta es una apreciación bastante correcta.

En general, la cocción de las carnes es positiva, ya que mejora su gusto, consistencia y digestibilidad, aparte de sus indudables ventajas económicas —permite emplear carnes de menor calidad, más baratas—. Sin embargo, origina graves pérdidas en el plano nutritivo, pues no sólo pierde humedad, sino también componentes solubles, como las grasas contenidas en ella, e hidrosolubles —vitaminas y minerales—, aunque dichas pérdidas varían según los modos de cocción y las precauciones tomadas.

En el caso de la cocción propiamente dicha, no de escaldado, los componentes solubles de la carne son arrastrados fuera de ella por el agua, en donde se dispersan. Al final de este proceso osmótico se establece un equilibrio entre el agua de la carne y el agua que la rodea, con lo cual se obtiene un caldo sustancioso, pero una masa de carne bastante agotada, aunque con ella se consigue un mejor aprovechamiento, ya que se aumenta la digestibilidad.

[99] El *Tratado de cocina hispano-magrebí*, pp. 156-157/175-176 y 214-215/243-244 da varias recetas de carne con miel.

vapores que despiden. De lo contrario, según se dice, dichos vapores, al no poder expulsarse, vuelven al guiso, especialmente cuando se trata de pescados o asados, y adquieren un carácter venenoso.

También hay que evitar, por todos los medios, que la tapadera de las ollas, si éstas permanecen tapadas mientras se cocina, no tenga ningún orificio, aunque éste tiene que ser lo más estrecho posible.

Las mejores sartenes son las de oro y las de plata, sobre todo las primeras; les siguen las de estaño y las de plomo.

Todo lo que se prepara en sartenes de cobre resulta nocivo, especialmente las comidas con mucha grasa, como el *mirqās*[96], los *laqāniq*[97] y las frituras, porque son comidas muy fuertes y, si ya por sí solas se alteran fácilmente, más aún si se ponen en contacto con el cobre.

Sobre las comidas que se cocinan con agua y las que se preparan con miel y aceite

Cuando un alimento se cuece con agua, se ablanda y se digiere más fácilmente. Por el contrario, si se cuece con miel, se endurece y se digiere con más dificultad, igual que cuando se cuece con aceite. Por ello, los médicos prefieren que el pescado se cocine con aceite, para que de esta forma su blanda carne se equilibre.

En cuanto a las restantes carnes, no se las puede cocinar ni con aceite, ni con miel, ni con arropes, pues si se hace así, se endurecen y pierden su extraordinario sabor.

Sin embargo, los cocineros olvidan estas recomendaciones y preparan unos platos con miel, con lo que consiguen un caldo bueno, pero la carne no resulta sabrosa y, además, tiene una digestión lenta.

Lo correcto sería que los cocineros preparasen una parte de la carne con miel, según su costumbre, y que guisaran en otra olla *tafāyā* blanca y, una vez cocida la/primera carne, se sacara toda ella de la olla y se la sustituyera por la [E 148v] carne/en *tafāyā*, dejándola así un poco hasta que tomara el sabor del caldo. De [M 28r] esta forma se consigue que la carne sea muy sabrosa y, al mismo tiempo, que su digestión no sea lenta, si Dios quiere.

[96] Este conocido plato, el *mirqās* o *mirkās*, especie de embutido o longaniza, se sigue preparando en el norte de Africa, especialmente en Túnez, tal como lo presentan las recetas medievales. Algunas de las numerosas referencias sobre esta comida aparecen recogidas en mi trabajo «La alimentación en la Andalucía islámica (II)», pp. 257 y 258.

[97] *Naqāniq*, *laqāniq* o *maqāniq*, embutido muy parecido al *mirqās*. Véase nota anterior.

En los de arcilla no hay que cocinar más que una sola vez; en los de loza vidriada no se deben hacer más de unas cinco comidas, aproximadamente, porque los [E 147v] restos/de la última comida que se haya preparado en ellos penetran en los poros y se quedan allí, para después corromperse.

Por tanto, cuando se vuelve a cocinar en estos recipientes, los residuos que se han depositado en ellos actúan como la levadura, activando el proceso de corrupción de las comidas que allí se hayan preparado, y no hay causa más segura que esto para la producción de fiebres pútridas.

También generan la detestable sarna y diversas clases de enfermedades, según los tipos de personas, de acuerdo con el espesor o ligereza de sus humores, con el tipo de vida —más activa o más sedentaria— que lleve cada cual, y con la estación reinante.

En los utensilios de cobre no se debe de cocinar, porque la materia [de la que están compuestos] es nociva. La mayoría de los médicos han argumentado que quien prepara asiduamente durante todo un año sus comidas en estos utensilios [M 27v] se ve afectado/de lepra.

Por lo que se refiere a los de hierro, si se cuidan de lavarlos, quedan preservados del cardenillo que crían y, entonces, las comidas que se preparan en ellos resultan excelentes. Su propiedad fundamental consiste en que las personas que toman habitualmente las comidas cocinadas en estos recipientes comprueban que se fortalece e intensifica su excitación sexual y que sus miembros se tonifican; si se [P 34r] estañan, resultan/mucho mejores.

Los utensilios de cobre, aunque se estañen, siempre la materia constitutiva del cobre dejará algunos restos que, al cocinarse asiduamente en ellos, vuelven a aparecer, de la misma forma que el goteo constante del agua sobre las piedras acaba por dejarles huellas.

Los recipientes de plomo y de estaño, tanto si se trata de ollas como de fuentes, son muy buenos, y los de cerámica vidriada también lo son, aunque la comida se prepara muy lentamente en ellos.

Los de cristal son muy buenos, pero no se puede guisar en ellos porque se rompen[95] con facilidad. Sin embargo, es muy recomendable utilizarlos en la mesa como vajilla.

Sobre el modo de presentar las comidas

Los alimentos cocinados, una vez que se colocan en las fuentes, no se deben [E 148r] tapar de ninguna forma,/a no ser con algo, como las servilletas, que deje salir los

95 Aquí he adoptado la lectura de M y E porque es más exacta que la de P: «se dilatan».

Las carnes de los animales que se alimentan con salvado, aunque son excesivamente grasas, generan un alimento que desaparece rápidamente del organismo humano. Cuando más alejado esté el abrevadero al que vayan a beber, tanto más seca resultará su carne aunque, también, más sabrosa.

La carne de los machos destinados para reproducción es caliente y grasienta; la de los castrados tiene un sabor más agradable que la de los que están libres. Dentro de este último grupo, la carne de los que no se utilizan para sementales es mejor que la de los castrados.

Sobre los sebos

El mejor sebo de ave, como he dicho, es el de pato, dentro de los medicamentos; en el apartado de los alimentos, los de gallina, pichones, corderos y ganado vacuno son muy sabrosos, así como los de ciervo y gamo. Todos causan trastornos estomacales y, si se abusa de ellos, producen náuseas.

Sobre los distintos tipos de fuegos en los que se cocina

El mejor fuego [93] es el suave, ni muy fuerte ni demasiado flojo. El de carbón es más adecuado que el de leña para preparar en él las comidas e infusiones y, a su vez, el de leña seca es mejor que el de leña verde.

Sobre los utensilios de cocina

En cuanto a los recipientes en los que se preparan las comidas, los mejores, si fueran asequibles [por el precio] y la ley islámica lo permitiera, serían los de oro y, tras ellos, los de plata. Sin embargo, debido a la prohibición que pesa [94] sobre estos recipientes, los mejores son los de arcilla y los de loza vidriada.

[93] Desde este apartado hasta el comienzo del que dedica a los platos de carne con miel es recogido, casi literalmente, por al-Arbūlī y, algo más resumido, por Ibn al-Jaṭīb. Cf. A. Díaz García, «Un tratado nazarí sobre alimentos (II)», n.º 109, pp. 25-26/65-66; Ibn al-Jaṭīb, *Kitāb al-Wuṣūl*, pp. 60-61/137.

[94] El Corán no prohíbe, de modo expreso, utilizar en la mesa y en la preparación de las comidas utensilios de oro y de plata, o aquellos en cuya composición entren estos metales. Solamente hace una llamada a los fieles, para que eviten el lujo y la ostentación, en varias azoras coránicas —IX, 24, 34 y 35. Al-Bujārī recoge un hadiz en el que el Profeta hace una referencia concreta a esta prohibición: «No llevéis vestidos de seda ni de brocado; no bebáis en copas de oro o de plata ni comáis en platos fabricados con estos metales. Estas son cosas que tienen los infieles en este mundo; nosotros las poseeremos en el otro». Cf. *El Corán*, trad. cast. J. Vernet, Barcelona, 1967², pp. 189-191; al-Bujārī, *Les traditions islamiques*, III, p. 669.

Sobre las carnes de monte

Estos animales de caza son los más sabrosos, aunque con esto no quiero decir que sean los que tengan un quimo de más calidad, pues cuando el animal ha padecido cansancio, dolor y esfuerzo, aparece en sus miembros una especie de tumoración, una lasitud de tipo ulceroso[91], originada por unas humedades que se desarrollan en los miembros y se introducen en las úlceras y en los poros que hay en ellas.

De estas humedades, unas están separadas de la sustancia de los miembros y se asemejan al pus; otras se encuentran en los elementos residuales, nada saludables, que se producen tras su digestión y son las que se introducen en los miembros. En tanto que se acelera la muerte del animal que se caza, aquellas humedades quedan retenidas en sus miembros, por lo que su aporte nutritivo no resulta de mucha calidad, en mi opinión.

Dichas carnes, pese a todo, son más sabrosas que las de los animales que no realizan muchos esfuerzos ni se fatigan antes de ser sacrificados.

[M 27r] **Sobre las diferentes clases de carne,/de acuerdo con las diversas estaciones**

Las carnes de primavera son más húmedas, menos nutritivas y más ligeras. Las de verano son más secas y con mayor poder nutritivo. Las de otoño, si el animal come hierba fresca, son más húmedas y más frías que las carnes de verano, igual que las de invierno. Las de los animales que pacen en las montañas y en lugares elevados son mejores que las de los animales que lo hacen en ciénagas salobres, malezas y [P 33v] hondonadas./

Las de los animales que abrevan en fuentes y en ríos de aguas corrientes son mejores que las de los animales que beben en albercas y abrevaderos estancados.

Las carnes de los animales que pastan romero y tomillo[92] son mejores que las de [E 147r] los que se alimentan de verduras que no tienen olor ni astringencia alguna./

Las de los animales que comen granos, tales como cebada y otros, son más nutritivas que las de los animales que se alimentan sólo de hierba; las de los que están sueltos son mejores que las de los que permanecen estabulados.

[91] *Al-aʿyā' al-qurūḥī*, literalmente «extenuación», «agotamiento de carácter ulceroso». *Aʿyā'* se define como «enfermedad incurable», «postración en las artículaciones y en los tendones»; por tanto, podría tratarse de algún tipo de artrosis o de artritis.

[92] *Saʿtar* es un vocablo genérico que designa varias especies de labiadas, de los tipos orégano, tomillo y ajedrea. Aunque en al-Andalus este término se aplicó fundamentalmente al orégano *(Origanun vulgare* L.), creo que en este pasaje del *Kitāb al-Agḏiya* se refiere al tomillo común (*Thymus vulgaris L.).* Cf. J. M.ª Carabaza Bravo, *Aḥmad b. Muḥammad b. Ḥaŷŷāŷ*, II, pp. 643-636, donde se analizan las diversas atribuciones dadas a este término.

Riñones

Los riñones son indigestos, tienen un quimo nocivo y un sebo/poco recomendable; [P 33r] además, el quimo que generan/no es nada bueno. [E 146r]

Criadillas

Son calientes y húmedas, si se comparan con el animal del que proceden. Son muy nutritivas, nada indigestas, tienen un marcado carácter afrodisíaco y generan un saludable nutrimiento. La criadillas de los gallos constituyen el alimento más nutritivo que se pueda dar a las personas cansadas y a los convalecientes. Su quimo es también de superior calidad.

Patas traseras

Las patas traseras de todos los cuadrúpedos son mas bastas que las delanteras o manos, aunque ambas son bastas, viscosas y poco nutritivas. No son recomendables, excepto para las personas que realicen trabajos duros y fatigosos, pues producen obstrucción en las vísceras y en las venas; para las personas de vida plácida y sedentaria resultan muy dañiñas.

Médula

El término *al-mujj* —«la médula»— se suele aplicar a toda sustancia que está envuelta por los huesos, incluidos los sesos, que son fríos y húmedos. Asimismo, los médicos griegos suelen emplear este término, es decir, *al-mujj*, al que ellos llaman *al-ṣulbī*[90], para designar a la sustancia que se encuentra en los huesos de todos los animales, tanto si son ganados como de otro tipo.

Esta última sustancia —el tuétano de los huesos— tiene una complexión más caliente y seca, y suaviza las durezas de los miembros corporales, especialmente el tuétano de las patas del ciervo y del toro. Cuando se come, altera el estómago y, si/se abusa de él, produce náuseas [E 146v]

[90] Es decir, «el tuétano», «el medular». Así aparece en todas las copias que he manejado, no sólo ya en las tres utilizadas en la edición del texto; es más, en M viene vocalizado de esta forma. No es transcripción de ningún término griego, como a primera vista podría creerse.

al movimiento que realizan, son más maduras en cuanto a humores se refiere y más ligeras que el resto de la carne de los animales de los que proceden.

Vientre

El vientre es la parte que envuelve los intestinos; es saludable y muy nutritivo.

La parte delantera de las aves y de los cuadrúpedos es mucho mejor que la trasera, del mismo modo que el lado derecho de todos los animales es mejor que el izquierdo.

Corazón

El corazón de todo animal es más caliente que el animal al que pertenece y mucho más seco; si se cocina bien, resulta un alimento extraordinario, con un quimo excelente y pocos residuos. Su propiedad fundamental es la de tonificar el corazón [humano].

Hígado

El hígado es siempre más caliente y húmedo que el resto del cuerpo del que forma parte. Es más nutritivo y sabroso que el corazón, más fácil de digerir y de excelente quimo.

Bazo

El bazo constituye un alimento nocivo y poco recomendable; en definitiva, no tiene nada bueno.

Pulmón

[M 26v] Es caliente/y húmedo, genera una sangre sutil y saludable.

Intestinos

Las tripas, frías y secas, generan un humor atrabiliario y son de lenta digestión.

La molleja de las aves es semejante a las tripas de los cuadrúpedos; también es seca, basta y de lenta digestión, aunque más caliente que aquéllas.

niño tiene que recibir la enseñanza e instrucción adecuadas, aunque también hay que permitirle que pueda jugar un poco durante el día.

Sobre la calidad de los diversos órganos de los cuadrúpedos y de las aves, de acuerdo/con su complexión y propiedades [P 32v]

Cabeza

Las cabezas de todos los animales son nocivas, bastas y viscosas; generan enfermedades, excepto las cabezas de las liebres, que son muy beneficiosas contra las convulsiones. Las de los pájaros son muy afrodisíacas.

Dicen que las cabezas de las gallinas agudizan la inteligencia, aunque el vulgo dice que oscurecen la visión durante la puesta del sol. Las cabezas de las palomas son las peores de todas, producen jaqueca y obstrucción; en realidad, ni ellas ni sus cuellos tienen ninguna propiedad buena.

Siguiendo un orden cualitativo [hay que decir que]. las cabezas de las cabras son mejores que las de las ovejas; pese a ello, no tienen nada bueno ni son recomendables, salvo para las personas que realizan grandes esfuerzos.

Toda cabeza es más fría y más húmeda que el animal del que procede. Los cuellos son más saludables que las cabezas.

Pecho/ [E 145v]

La carne del pecho de los cuadrúpedos y de las aves es saludable, porque el pecho es el lugar en el que se produce la combustión del calor animal innato y también se encuentra próximo al lugar en donde se produce la combustión de calor natural.

Ubres

La complexión de las ubres es igual que la del pecho, aunque son más húmedas y frías que el pecho del animal al que pertenecen.

Extremidades

Hay dos tipos de extremidades delanteras: las de las aves, que son sus dos alas y, entre los cuadrúpedos, las dos patas delanteras o manos propiamente dichas, de las que la derecha es mejor que la izquierda y tiene menos residuos. Ambas, debido

Muchos médicos opinan que hay que poner en la boca de los niños sustancias amargas con el fin de fortalecer su estómago, pero nosotros seguimos el ejemplo del Profeta —Dios lo bendiga y salve—, que puso un dátil en la boca del niño *anṣār*[88].

El niño tiene que ser amamantado, ya por su madre, ya por una nodriza. La alimentación de la persona que amamante al niño debe de ser buena, a base de gallinas o carne de choto preparada con vinagre o con cilantro; el pan que tome será fermentado y estará bien amasado y cocido. La nodriza debe de comer con moderación.

La gente da a los niños comidas cuya digestión ya resulta de por sí pesada, incluso para el estómago de los jóvenes, como los *ʿaṣāʾid*[89] y otras parecidas, y con ello cometen un error, pues hay que seguir el ejemplo del Creador —alabado sea—. Así, nosotros vemos que los ganados, como los borregos y otros animales, amamantan a sus crías hasta que los miembros de éstas se pueden mantener rectos, cuando ya están fuertes. A partir de este momento, las crías no se limitan sólo a la leche, sino que, como vemos, también empiezan a comer hierba, tal como hacen sus padres.

Del mismo modo, los niños, cuando sus miembros se fortalecen y pueden mantenerse erguidos, empiezan a querer comer lo que ven que comen sus nodrizas, tomándolo con agrado y avidez, y siguen comiendo bien, pero a menudo la gente intenta, por todos los medios, que sus hijos coman [mucho] y ello les genera espesos
[M 26r] vapores y gases./
[E 145r] Como consecuencia, aborrecen la comida/y lo mismo lloran que se quejan, y estos gases les produce un desgarro en el peritoneo que ya lo conservan durante el resto de sus días.

Mientras el niño coma con apetito, hay que dejarlo que siga mamando. Cuando llegue el momento de destetarlo, hay que intentar que beba otros tipos de leche de calidad, como la de cabra, pues el niño está habituado a este alimento que, por otra parte, es el más adecuado de todos.

Una vez que los miembros infantiles se hayan consolidado y fortalecido, hay que dejarlos que puedan practicar algunos juegos suaves. Cuando cumpla siete años, el

[88] Son varios los hadices que recogen la ceremonia del *taḥnīk* —hecho de masticar un dátil y frotar en seguida con él la garganta del niño pequeño— realizada por el Profeta; tras ella, bendecía al pequeño y le imponía un nombre. Cf. al-Bujārī, *Ṣaḥīḥ*, trad. franc. O. Houdas y W. Marçais, *Les Traditions Islamiques*, III, pp. 681 y 682.

[89] Los *ʿaṣāʾid* (sing. *ʿaṣīda*) eran unas gachas espesas que se elaboraban removiendo harina en agua hirviendo hasta conseguir una masa más o menos consistente a la que se le añadía miel, grasa y verduras del tiempo y, finalmente, se espolvoreaba con azúcar. La *ʿaṣīda* estaba considerada como uno de los platos típicamente beduinos y preislámicos, aunque también era muy consumida entre los pueblos africanos. Cf. E. García Sánchez, «La alimentación en la Andalucía islámica. I», p. 171.

Sobre el cuidado del feto en el útero/ [M 25v]

La mujer embarazada no se debe de exponer a trabajos fatigosos y arduos, ni a movimientos fuertes y violentos. Tampoco procederá a evacuar su cuerpo con ningún tipo de métodos expletivos, ya sea por medio de la sangría, la ingestión de medicamentos purgantes u otros, especialmente al comienzo del embarazo, pues durante este período el feto está como las flores en los árboles, que se caen con lo más mínimo.

Todas estas prohibiciones hay que mantenerlas también después, cuando la mujer embarazada ya se encuentre pesada, pues esta situación tampoco le permite realizar/cosa alguna que la pueda hacer abortar. [E 144r] Además, no tomará alimentos ácidos ni amargos, evitará correr y dar saltos y levantar objetos pesados, y se dará masajes en el vientre con aceites emolientes y húmedos, tales como el de almendra, el del tuétano de la pata del ciervo y otros parecidos. Cuando se aproxime la hora del parto y los dolores sean persistentes, que se unte el ombligo y toda la zona que está a continuación con aceite de alhelí.

De los cuidados que precisan los niños

El cuerpo del niño pequeño es como el queso fresco, pues todos sus miembros, tanto los huesos como otras partes del organismo, son blandos. Por tanto, la matrona tiene que corregir todo aquello que sea necesario, haciéndolo con mucha precaución, cuidado y parsimonia. Si se baña al niño, se hará con agua dulce y tibia, durante el tiempo que aguante, evitando que el aire ambiental dañe su cuerpo.

Los [médicos] antiguos y la mayoría de los griegos acostumbraban a esparcir sal sobre el cuerpo de los niños para endurecerlo y para que aguantara el medio ambiente sin que les produjera ninguna enfermedad ni perjuicio./ [P 32r]

Por mi parte, pienso que la sal los quema, les provoca un dolor áspero y agudo y puede que también les produzca insomnio. Por tanto, lo mismo que he dicho que el cuerpo del niño se parece al queso fresco, también digo que no puede soportar dolores y, menos aún, el insomnio, pues se asemeja a la flor que se aja y se marchita al contacto con el más mínimo calor o sequedad. Así tampoco el niño puede soportar ni los esfuerzos, ni los sufrimientos, ni el insomnio, que lo reseca y lo desgasta.

Personalmente, creo que la sal no es adecuada para su cuerpo, y me parece que hay otras cosas que producen los mismos efectos que la sal, pero no sus perjuicios, como el aceite de bellotas, que tiene el suficiente poder de endurecimiento, pero no quema,/ni es nocivo, ni produce insomnio. [E 144v]

aceite, se conservan sanos. Si a esta mezcla se le añade un poco de ládano, resulta más eficaz.

Sobre la forma de quitar la caspa

La alheña acaba con la caspa si se amasa con vinagre y se pone en el pelo. Este mismo efecto se produce cuando se lava la cabeza con miel o con una cocción de lirio.

[P 31v] Sobre el aliento y la forma de perfumarlo/

Ante todo, hay que evitar los ajos y las cebollas.

Si se prensa cilantro, se le añade una cantidad semejante de vinagre y se enjuaga la boca con ello, produce buen aliento, igual que la corteza del nogal.

[E 143v] Entre las pastillas/que perfuman el aliento tenemos la siguiente: se coge clavo, nuez moscada, almástiga, madera de naranjo y cilantro a partes iguales, se machacan y después se tamizan a través de un pañuelo; a continuación se mezclan y amasan con jarabe de cáscara de toronja. Se cuece todo hasta que se trabe y con esta masa se hace una pastilla, del tamaño de un garbanzo, que al ponerse en la boca la perfuma y mejora el aliento, acabando con los humores desagradables que desprende. Además, limpia el estómago de olores y mejora el mal aliento.

El empleo asiduo de los dentífricos también mejora el aliento.

Sobre el cuidado de la piel afectada de vitíligo

Si se lava la piel con hidromiel y jugo de melón y con un cocimiento de lirio con alcarceña, o con habas, o con cebada, ello la protege contra esta enfermedad; los mismos efectos produce el baño. Hay que evitar los alimentos espesos y nocivos.

Cómo se puede mantener erguido el cuerpo

Si se aplica [en forma de masaje] aceite dulce de almendras sobre la parte posterior de la cabeza [en su unión] con las vértebras dorsales, ello impide [la aparición] de la gota; el mismo efecto se produce cuando se emplea aceite de oliva simple y dulce.

Hay que evitar cortar con los dientes objetos duros y masticar sustancias espesas, precaviéndose contra todo ello. Tampoco se deben de tomar platos que estén muy calientes o muy fríos, sobre todo si se van alternando unos y otros. Los alimentos ácidos también dañan los dientes, así como los amargos, los dulces y la leche y sus derivados.

Por todo ello, hay que limpiar bien los dientes con agua tibia, para quitarles los restos de comida y, después, frotarlos con el dentífrico que hemos mencionado.

De los cuidados que necesitan los ojos

Hay que procurar cenar antes de que se vaya haciendo de noche y evitar tomar ajos, cebollas, puerros y rábanos, pues todos ellos son perjudiciales para la vista, más que ningún otro alimento, lo mismo que el condimento de mostaza, que es el más nocivo de todos.

También hay que abstenerse de las habas, la col, la berenjena, los *ṯarā'id* y, en general, de todo alimento acerbo, pues se pueden subir a la cabeza, así como de todos los alimentos que tengan una sustancia espesa, generadora de humores bastos que después ascienden hasta la cabeza en forma de espesos vapores, como las aceitunas y otros muchos que ya he citado.

Es bueno lavarse los ojos con agua de rosas al despertarse. Los colirios preparados con mirra y oro puro conservan sanos los ojos. Instilarse colirio de óxido de cinc o colirio simple de madreperla marina, ambos mezclados con agua de rosas que esté recién preparada, es beneficioso para la vista. Otro colirio bueno/para proteger la salud de los ojos es el preparado con agua de rosas y zumo de hinojo silvestre. [E 143r]

El pellejo que recubre el buche de la avutarda, si se deja secar y, a continuación, se machaca, se filtra y se instila en los ojos, produce este mismo efecto. También los nabos, si se toman muy cocidos, protegen la salud de los ojos. Por último, el jugo de trufa, si se instila en los ojos, protege y fortalece mucho la vista.

Del cuidado de las uñas [M 25r]

Cuando se frotan las uñas con alheña y manteca se mantienen sanas.

Del cuidado de los cabellos

Los cabellos crecen y se conservan sanos si se frotan con hojas de añil; la alheña y el aceite dulce de oliva producen este mismo efecto.

Si se cuece acederaque en agua hasta que se resquebraje un poco, después se filtra este cocimiento y se le añade una cantidad semejante de aceite de oliva, volviéndolo a cocer hasta que se consuma el agua, y se peinan los cabellos con este

Quienes no estén acostumbrados más que a dormir en colchones blandos y suaves y, por determinadas circunstancias, tengan que acostarse en un lecho duro, no lo deben hacer. Si no hacen caso de esta advertencia, les puede sobrevenir la muerte, ya que la sangre se pasa hacia el lado del pecho y del pulmón y pue- [E 142r] den llegar/a agrietarse las venas en estas partes del cuerpo, ocasionando la muerte.

Las mejores sábanas son las finas y suaves. Si es invierno, conviene poner las nuevas y, si es verano, las usadas; en las restantes estaciones, las intermedias, ni muy nuevas ni muy usadas. La seda en invierno es mejor que el algodón y que el lino; sin embargo, el lino en verano es más recomendable que el algodón y que la seda. Las sábanas oscuras y desgastadas son muy buenas para el verano y, para el invierno, las que tienen pelusa por el lado externo.

El mejor lecho es el blando, un poco levantado por la parte donde reposa la cabeza, para que quien esté acostado quede un poco inclinado hacia los pies.

Alcalas

Las mejores alcalas[87] son las que tienen un tejido no muy tupido, pues, en caso contrario, se produce una especie de estancamiento del aire entre ellas. Las de lino en verano son excelentes y, en invierno, las de seda.

[M 24v] Sobre los cuidados que requieren los dientes para conservarlos/ y mantenerlos blancos

Según he probado, lo mejor que se puede utilizar para quitar de los dientes los restos que quedan en ellos después de comer, es el dentífrico siguiente: se cogen cortezas de raíz de nogal y se ponen en una olla nueva de arcilla. Esta olla se mete en el horno y en la tapadera se abren unos pequeños orificios para que se vaya consumiendo poco a poco el caldo de la olla hasta que se consuma del todo. A continuación se machaca el contenido de la olla y se tamiza y, a esta mezcla, se le añade una sexta parte de sandáraca india o del país, triturada y tamizada, y una décima parte de clavo y de cilantro, ambos machacados y partidos.

Este polvo se aplica profusamente sobre los dientes y las encías; pasado un [E 142v] rato se frotan los dientes con el dedo índice, suave/y lentamente y, a continuación de este masaje, se lavan con agua moderadamente tibia, aunque es mejor enjuagarlos [P 31r] con una cocción de juncia, si Dios —alabado sea— quiere./

[87] Arabismo que tiene el significado de «corredor o paramento de cama», «mosquitero». Cf. P. de Alcalá, p. 342; L. Eguílaz y Yanguas, *Glosario etimológico de las palabras españolas de origen oriental*, reimp., Madrid, 1974, p. 127; D.C.E.C.H., I, p. 127.

cubierta, y despejada la que da al sur, sin ninguna montaña ni obstáculo que la tape. Estos lugares, al ser pantanosos, es de esperar que produzcan enfermedades de carácter pútrido y, al estar circundados, ocasionan entumecimiento, hemiplejia y apoplejía, sobre todo si son costeros.

Las viviendas orientadas al norte son más saludables; las orientadas al sur son insalubres.

Las casas recubiertas con mármol y otras piedras resultan excelentes durante el verano,/especialmente para los jóvenes, aunque no son muy buenas en invierno ni [E 141v] en cualquier otra época del año en la que predomine el frío, sobre todo para los ancianos y los paralíticos.

Las casas encaladas no presentan ningún inconveniente en invierno, pero en verano no son aconsejables, a no ser que se hayan pintado con almagre y estén muy bien construidas.

Algorfas

Estas habitaciones, situdas en las partes altas de la vivienda, son más adecuadas en verano, especialmente en épocas de epidemia; las salas bajas, en invicrno y en períodos normales, son mejores que las altas.

Aguas corrientes [P 30v]

Las aguas corrientes instaladas en las casas resultan excelentes en verano, en invierno no son nada recomendables y, en primavera y otoño, ni lo uno ni lo otro, es decir, intermedias entre ambas.

Aljibes

Los aljibes en los que se embalsan y quedan retenidas las aguas generan a su alrededor una atmósfera nociva, corrompen los humores y producen fiebres dañinas.

Sobre los lechos

Las mejores camas, para quienes no necesiten dormir en un lecho duro, son las blandas y de tacto húmedo; pero a quienes no les inspire seguridad dormir en un lugar duro, deben poner en su cama un colchón que no sea ni blando ni duro, para no pasar de una situación a otra totalmente opuesta. Un colchón de algodón cardado, con una cierta cantidad de plumas para que tenga un tacto suave, es muy bueno para aquellas personas que no se vean obligadas a dormir en un lecho duro.

Sobre los perfumes y el modo de emplearlos

Todos los perfumes, en general, tonifican el cerebro y los órganos sensoriales y resultan beneficiosos para los órganos.

Entre ellos tenemos los perfumes de invierno, como el almizcle, las algalias —que son [también] perfumes de primavera—, el polvo de clavo, el áloe indio y el ámbar, y los de verano, como el polvo de musgo y el polvo de sándalo, preparado con agua de rosas y agua de manzana, extraída de la cáscara de la manzana —de [P 30r] una variedad/que sea muy aromática— a la manera que se extrae el agua de rosas. De esta misma forma se extrae el perfume de las flores del arrayán, que resulta beneficioso cuando hay una atmósfera epidémica.

El perfume de manzana es uno de los mejores que se pueden emplear en verano y, si se mezcla un poco de alcanfor con los polvos recomendados para el verano, resulta también muy beneficioso, especialmente si la manzana es uno de los medicamentos que entran en su composición.

En otoño, los mejores perfumes que se pueden emplear son el agua de rosas y el agua de manzana aromática, si se mezcla esta última con un poco de zumo de agraz que aún no esté endulzado.

[E 141r] Las prendas de vestir

Las prendas de seda son adecuadas para el invierno, primavera y otoño; en verano son muy buenos los vestidos usados. Los de seda cruda son útiles en invierno y también lo son en primavera y en otoño. En verano, las mejores prendas de vestir son las de lino usadas y finas; los tejidos de algodón son adecuados para las mismas épocas que los de seda.

Las mejores prendas son las que están forradas con pieles de animales comestibles, como las de choto, carnero, crías de cabra montés y liebre. La piel del fénec[86], además de ser buena como prenda de abrigo, es bonita y de agradable tacto.

[M 24r] El clima y las viviendas

Los mejores lugares [para vivir] son los elevados, siempre que tengan despejado el lado norte, sin montañas que los tapen y los sobrepasen, los que están rodeados de viñedos y los costeros.

Los peores son los que están ocultos por montañas más elevadas que ellos, sobre todo si ocupan una depresión en un lugar pantanoso, con la parte orientada al norte

[86] El fénec o feneco *(Canis corsak)* es, en realidad, una especie de zorro muy pequeño, del tamaño de un gato, que vive en las regiones cálidas de Africa, y es muy estimado por su piel. Por extensión, este nombre se le aplicaba también a otros animales e, incluso, a otros tipos de pieles. Cf. R. Dozy, *Supplément*, II. p. 285.

La aplicación de aceites antes de entrar en el baño impide, en gran medida, que el sudor salga fuera del cuerpo; si se aplican después, retrasan unas horas la aparición de la sudorización, hidratan los cuerpos y mantienen la humedad del agua que hay en su interior, impidiendo que salga fuera. Si el aceite es frío, humecta el cuerpo de un modo más intenso, ya que no se diluye.

En invierno, la aplicación de aceites es, como la ropa, necesaria para proteger el cuerpo del frío ambiental.

Sobre el baño

El baño con agua fría aumenta el ardor de los jóvenes de carnes equilibradas, al mismo tiempo que los fortalece,/siempre que no tengan en su organismo/vapores desagradables y calientes. Si esto sucede, tales vapores les producen fiebres de un día, en el caso de que los humores corporales no presenten una predisposición para corromperse; si no es así, generan fiebres intensas y nocivas. [E 140r] [P 29v]

Si los ancianos se bañan con agua fría, puede ser mortal para ellos.

El baño con agua moderadamente tibia hidrata y fertiliza todos los cuerpos. El baño con agua muy caliente conduce los humores hacia la piel.

El baño con agua salada y agua amarga

El baño con agua salada reseca y, a veces, causa fiebres de un día a quienes tengan vapores corporales nocivos, pues las sustancias que hay en la piel son propensas a la corrupción y pueden dar lugar a fiebres pútridas.

Por lo que respecta a las aguas salobres, que son las que conocemos vulgarmente como aguas amargas, no hidratan tanto como las dulces, aunque tampoco resecan tanto como las saladas. En general, se puede decir que los efectos que produce el agua dependen del sabor predominante que tenga./ [M 23v]

No es bueno mojarse la cabeza con agua fría, salvo los jóvenes que estén habituados a ello, pues con frecuencia este frío produce en las personas apoplejía, letargo y otros padecimientos semejantes.

El agua tibia, en épocas de frío, abre los poros del cuero cabelludo y conduce rápidamente la frialdad de la atmósfera hacia la parte anterior de la cabeza, causando congestión y catarro nasal.

Aplicar mucho calor sobre la cabeza/—y con ello quiero decir [agua] lo más caliente que se pueda aguantar— produce sofocos. Es decir, que lo deseable sería que las personas pudieran tolerar bañarse mojándose la cabeza, a no ser que en ella hubiera un tumor o un calor intenso, tanto si éste se debiera a una naturaleza innata, como a la aparición de cierto calor corporal que despiden las personas, o a otras causas, pues la cabeza hay veces que no soporta el calor del agua de ninguna forma. [E 140v]

tipo de circunstancias, administra un medicamento sin especificar cual es el [E 139r] humor/que va a evacuar, resultará más lesivo que el caso anterior.

Pero peor sería que hubiera necesidad de evacuar un humor, por ejemplo, la flema, de la que hay distintos tipos, como puede ser la flema dulce, la ácida, la insípida o la salada, y el médico administrara un medicamento que purgara sólo una variedad que estuviera oculta bajo las restantes. De esta forma, lo que [P 29r] realmente/se conseguiría sería evacuar el cuerpo en general y no un humor en particular. De igual manera se procederá con los restantes humores.

No se debe de administrar al paciente ningún purgante ni practicarle la flebotomía sin haberle molificado previamente el vientre[85], pues si se hace cuando hay estreñimiento produce, en la mayoría de los casos, dolores y enfermedades.

No hay que abusar de los medicamentos purgantes, ya que desgastan el organismo, lo debilitan y destruyen su fuerza, pero tampoco hay que estar mucho tiempo sin tomarlos; la gente los toma, aunque hay excepciones por parte de determinados médicos y de algunas personas, cuya opinión no comparto.

¿Hay alguien que, entre todos los alimentos que se consumen, no tome ninguno que no sea perjudicial? Esto es algo inevitable y, pese a todo, los consumimos, lo mismo que también utilizamos las drogas. En el caso de que hubiera alguien que pudiera estar toda la vida tomando sólo alimentos de calidad, podría prescindir de los purgantes sin que, en mi opinión, esta medida le perjudicara.

[E 139v] Al administrar los laxantes hay que tener en cuenta/que su complexión sea opuesta a la cualidad —de calor o sequedad— que resulte predominante en aquello que se quiere cortar.

[M 23r] Así también,/cuando alguna de las drogas utilizadas como purgantes tengan alguna particularidad específica que sea lesiva para el organismo, hay que contrarrestarla administrando otro medicamento que tenga una complexión y una propiedad opuestas que se anulen entre sí. Por ejemplo, la grasa de coloquíntida tiene una propiedad específica por la que daña el hígado; para contrarrestarla la mezclo con algo que la haga más suave, como pulpa de pistacho, que resulta beneficiosa para dicho órgano, gracias a una peculiariad que Dios le ha concedido.

Sobre el empleo de los aceites

Darse unturas sólo con aceite [de oliva] dulce mantiene húmedo el cuerpo; quita el cansancio de las personas que padecen agotamiento, calma su dolor y suaviza la piel.

[85] Aunque el significado propio de *ṭabīʿa* es «naturaleza», a veces, como en este caso, dicho término se aplica también a los procesos fisiológicos que tienen lugar en el vientre. Cf. R. Dozy, *Supplément*, II, p. 22.

Los purgantes, si se emplean al principio, como he mencionado, y en la forma adecuada, resultan muy recomendables. La época mejor para tomarlos es la primavera, porque durante esta estación los humores corporales están en ebullición, lo mismo que la savia de los árboles.

Los humores espesos hay que proceder a evacuarlos a mediados de la primavera, cuando ya se hayan separado fuertemente y hayan madurado mucho. Los humores ligeros, por el contrario, no importan mucho si se evacúan,/ aunque su equilibrio no [P 28v] esté aún muy consolidado, pues ellos mismos proceden a evacuarse en su momento. Los lugares adecuados para tomar purgantes son las regiones y los países que sean atemperados.

No se pueden administrar purgantes a un enfermo después de que haya padecido fiebres. Cuando aún esté bajo sus efectos, siempre que/ las mismas no hubieran [M 22v] sido biliosas, ni violentas, ni extremadamente calientes y ligeras, en relación con los restantes tipos de fiebres, el empleo de purgantes no resulta beneficioso. Es más, debilita y no fortalece el organismo, aunque el fortalecimiento se hubiera producido antes de la cocción de los humores y de que se hubiera comenzado a atajar la enfermedad. En tal caso, el medicamento administrado podría ser uno de los motivos que facilitara la muerte del enfermo o que/ hiciera que su enfermedad se prolongara [E 138v] y fuera difícil de diagnosticar.

Sin embargo, tanto Hipócrates como Galeno ya habían advertido sobre esta cuestión y, siguiendo sus consejos, también lo han hecho un gran número de médicos de esta época, en la que la gente vive dominada por el ocio.

Cuando la enfermedad esté llegando a su fase terminal y los humores ya hayan madurado, si necesitas administrar al enfermo un medicamento laxante que le resulte beneficioso, lo puedes hacer. Para ello se exigen una serie de condiciones: que el médico prescriba un medicamente laxante específico para un humor cuya naturaleza y localización se conozcan, y que proceda a evacuarlo, como he dicho, una vez que el humor se haya separado y madurado; además, hay que emplear una proporción determinada —que depende del cálculo y de la experiencia que tenga el médico—, de acuerdo con la cantidad de humor a evacuar.

Si el médico procede así, las posibilidades de error serán mínimas, pero si un medicamento purgante se administra de otra forma, sin que previamente el humor se haya separado y madurado, el tratamiento no surtirá efecto y, si lo consigue, sólo será después de un largo esfuerzo y fatiga.

Si el médico necesita evacuar un humor del cerebro, no lo debe de hacer a la ligera y administrar un medicamento únicamente con la intención de evacuar aquel humor, porque entonces, no sólo no le proporcionará alivio al paciente, sino que más bien le acarreará numerosas enfermedades.

Si es necesario evacuar un humor de la parte baja del cuerpo, como pueden ser la cintura y las caderas, y el médico, sin estudiar el caso y sin tener en cuenta ningún

y de la potencia de su calor natural. Si la sangre es muy abundante, sutil y acuosa, aunque sea roja, es nociva, especialmente si, cuando se extrae, se coagula rápidamente. La sangre negra y espesa es nociva, sobre todo si se condensa en el [P 28r] mismo momento/de su extracción. La sangre que parece blanca es también nociva y mala, especialmente si se coagula mucho y rápidamente.

Después de practicada la extracción hay que dar una buena alimentación a la persona que haya sido sangrada. El corte que se haga en la vena no debe de ser ni muy estrecho ni muy ancho. Si la sangría se practica porque hay un tumor en un lado del cuerpo, la incisión se debe hacer en el lado opuesto a aquél en donde esté localizado el tumor, teniendo en cuenta que, si el padecimiento está en el lado derecho, la sangría se practicará en el izquierdo y, si el tumor se encuentra localizado en la parte superior del cuerpo, la sangría se hará en la parte inferior, según la opinión de los médicos clásicos. Sin embargo, en nuestra época es muy frecuente que los actuales médicos no estén de acuerdo con esta teoría de Galeno.

Cuando la enfermedad resida en la cabeza, hay que sangrar la vena cefálica. Cuando los síntomas estén localizados debajo del cuello y del pecho, la sangría se hará en la vena basílica. En la vena media del brazo cuando las enfermedades estén localizadas, de manera generalizada, entre la cabeza y el resto del cuerpo. Por último, en cualquiera de las venas, no importa en donde, pero sólo en el caso de que se quiera extraer mucha sangre, pues de esta forma aquélla entra en combustión hacia el sitio en donde se haya practicado la incisión.

También se le practica la sangría en la pierna, concretamente en la vena safena, a las mujeres que tienen retenida la menstruación.

Sobre las ventosas

En los países cálidos como el Ḥiŷāz es mucho mejor y menos peligroso aplicar las ventosas que practicar la sangría. Por el contrario, en los países fríos o próximos a él es mejor sangrar que aplicar las ventosas.

[E 138r] La ventosa de fuego, aplicada/en los padecimientos causados por vientos fríos, se adhiere a los miembros, especialmente a los músculos, y les produce un gran alivio pues, una vez colocada, no se suelta y calma el dolor.

Sobre los purgantes

Su empleo es del todo imprescindible para purificar el organismo y, si se utilizan correctamente, resultan beneficiosos. Se deben de administrar una vez que se produzca la separación *(apókrisis)* y la cocción *(pépsis, pepasmós)* de los humores, con el objeto de facilitar su expulsión, como dijo Hipócrates.

Normas sobre el coito

El coito no produce daño cuando, una vez que el hombre lo ha realizado, nota que tiene más energías, sus miembros están más ligeros y se encuentra en perfecto estado;/si no es así, causa graves perjuicios. [E 137r]

Es un gran error realizarlo después de una comida copiosa, pero más grave aún lo es cuando se está muy agotado, ya sea por haber sido evacuado mediante drogas, por la práctica de la flebotomía o bien porque se hayan padecido fiebres.

Normas sobre el ejercicio físico

La única limitación para la práctica del deporte reside en la persona que lo practica, pues depende del tipo de respiración —muy potente o débil— que tenga.

El ejercicio hay que hacerlo en ayunas; cuando la respiración sea muy acelerada, hay que parar y, una vez restablecido el equilibrio respiratorio, se podrá comer. El mejor ejercicio y el más tranquilo es el que se hace jugando con una pelota pequeña.

Normas a seguir en la práctica de la flebotomía

La flebotomía no se le debe de practicar ni a los muy ancianos ni a los niños pequeños, salvo en peligro de muerte, aunque yo sangré a mis hijos cuando tenían alrededor de tres años, y ello fue —Dios lo quiso y lo permitió— lo que los libró de la muerte.

Se debe realizar la sangría después de haber evacuado el estómago, por las mañanas, porque el sol atrae el calor innato del cuerpo y el calor ambiental relaja la fuerza corporal.

La mejor época para la práctica de la flebotomía es la primavera, ya que es una estación equilibrada y, además, los humores se ponen en movimiento durante ella, aunque es un error evacuar mucha sangre.

Lo correcto es cerrar la incisión practicada en el cuello y dejar después que fluya la sangre, aunque es obligatorio mantener cerrada la incisión durante un buen rato antes de volver a abrir para dejar correr de nuevo la sangre./ [M 22r]

Sobre los distintos tipos de sangre y las normas relativas a los mismos

La sangre/roja, equilibrada entre la sutileza y la espesura, la que tarda en coagularse, es muy buena y todo ello constituye una evidente prueba de su equilibrio [E 137v]

Normas sobre el modo de beber agua

El agua se debe de tomar durante las comidas y, una vez que el alimento se haya asentado en el estómago, es preferible beber agua pura. No es muy bueno tomar agua fría fuera de las comidas, especialmente en las épocas de calor.

Las mejores aguas son las que proceden de fuentes orientadas hacia la salida del sol.

Normas relativas al sueño

El sueño antes de comer hace madurar los humores en los cuerpos sanos, siempre que sea moderado. Si se duerme mucho, resulta nocivo, pues produce pereza y postración de las fuerzas y, además, resulta pernicioso para el espíritu.

Dormir inmediatamente después de comer ayuda a hacer bien la digestión de los alimentos en el estómago y en el hígado. El sueño, en general,/fertiliza y engorda; por el contrario, el insomnio debilita, extenúa y deseca./ [E 136v] [M 21v]

Normas sobre el baño de las personas sanas

El baño limpia y purifica el organismo de las personas sanas, expulsando de él, a través del sudor, todas las sustancias residuales que necesita eliminar.

A quien tenga humores agudos y vapores nocivos, el baño, al expulsar del cuerpo dichos vapores, le equilibra y enfría su complexión; también reconforta a las personas que estén agotadas.

No deben de bañarse ni quienes padezcan entumecimiento ni quienes tengan un escaso calor corporal natural, porque estos padecimientos aumentan cuando toman un baño.

[P 27v] Por el contrario, el baño activa,/humecta la sustancia de los órganos, evacúa los residuos corporales y favorece el crecimiento de los miembros de los niños.

No sólo no es conveniente el baño, sino que, es más, hay que abstenerse de él, después de una comida copiosa. Tampoco se deben bañar quienes tengan mucha hambre y estén fatigados.

El baño calma la sed de quien esté sediento al viajar con sol; también es beneficioso contra el insomnio.

Quien tenga pocas fuerzas y un calor natural débil y, además, esté agotado por alguna enfermedad, si se baña, ello le puede producir la muerte.

[NORMAS HIGIÉNICAS DIVERSAS]

Sobre el orden que se debe seguir en la ingestión de los alimentos

Todos los alimentos que sean espesos deben de tomarse al principio de las comidas para que se depositen en el fondo del estómago, ya que aquí la digestión es más potente/que en la parte superior del mismo. [P 27r]

Se deben tomar primero los productos lácteos, los *ṭarā'id*, el queso, los *harā'is* —siempre que no haya más remedio—, los buñuelos, la cecina y el pescado, porque en el fondo del estómago, como he dicho, la digestión es más intensa y, cuando ésta se hace bien, lo que se digiere resulta menos perjudicial.

También deben tomarse al principio los cereales que estén torrados, para que se puedan digerir mejor, y las *baqliyyāt* [84], aunque éstas por un motivo distinto, porque ablandan el vientre, y todo lo que molifica debe de tomarse al principio de las comidas, ya que, al salir, empuja/a otros alimentos. [E 136r]

Del mismo modo, todos los platos preparados a la sal y otros parecidos deben de ir en medio de las comidas y, al final de ellas, los asados que estén en su punto; si no están muy hechos, los asados se deben poner al comienzo, para que se puedan digerir mejor, dejando para el final los dulces y las frutas.

Por lo que se refiere a los dulces, los que se elaboran con huevos, como se ponen duros, hay que tomarlos los primeros, igual que los que lleven sésamo y linaza, a no ser que exista en el estómago un humor bilioso, en cuyo caso hay que abstenerse totalmente de ellos y, si no se puede, es mejor tomarlos los últimos. Los dulces cocidos conviene tomarlos al final, salvo cuando el estómago esté muy débil, en cuyo caso es mejor que se tomen antes.

[84] Bajo el término genérico de *baqliyyāt* se agrupan una serie de platos preparados con diversas verduras cocidas con carne. La verdura predominante es la que da nombre a cada guiso. Cf. A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 160/179-180.

Cuando se castra el ratón silvestre y se deja en un lugar, hace que perezcan los demás ratones que pudieran haber allí.

Si los animales salvajes se comen el trigo, no se librarán de sus perjuicios y lo mismo les ocurrirá a las personas si se comen los guisantes.

Cuando al chivo se le afeita la barba, no crece.

El perro, si come carne de otro, se pone rabioso.

Cuando la víbora mira la esmeralda pura, se le licúan los ojos.

De estos simples [que hemos mencionado] hay unos que tienen una complexión cuyo conocimiento es asequible,/pero hay otros que poseen unas peculiaridades que [E 135v] a nosotros nos resultan desconocidas y que sólo las domina [Dios], su creador y administrador. Si no fuera porque Dios nos guía y nos infunde la inspiración, tampoco ninguno de nosotros habría llegado a alcanzar la comprensión de las mismas, tanto dentro del grupo de los medicamentos como del resto de las cosas.

Si ya el propio Galeno ignoraba las causas de algunas cosas, incluso de las que veía con sus propios ojos —también en bastantes ocasiones, cuando no sabía algo, lo decía—, ¿cómo vamos nosotros a conocerlas?

Sin embargo, ha habido otros médicos/y filósofos cuya única preocupación ha [M 21r] sido, ante todo, la ambición y la vanagloria personales, por lo que no admitían su ignorancia y nos hablaban de cosas inacessibles e innecesarias, que iban más allá de los límites de la mente.

De todo ello se desprende que el hombre sabe que es limitado, que sólo conoce lo que Dios le enseña y que hay cosas que no se pueden aprehender porque exceden la inteligencia humana.

efecto si se tritura la perla y, para que su efecto sea más completo, se añade a la hebra de seda y se trituran juntas.

El agua en donde se haya apagado hierro bruñido candente fortalece el corazón. Este mismo efecto produce el agua en el que se haya apagado oro. El agua en el que se haya apagado hierro candente, además, excita el coito y aumenta la erección. Si se bebe el agua en el que se hayan apagado láminas de oro candentes, se fortalecen los órganos de una forma extraordinaria.

Si se cuelga la boñiga del lobo quien tenga cólico, desaparece su padecimiento y, si se toma con algún líquido, el efecto es mucho mayor. El excremento blanco de los perros, si se lo bebe con algún líquido quien padezca anginas, le alivia. El mismo [E 135r] efecto/produce si se amasa el excremento con vinagre y se pone en forma de emplasto alrededor del cuello.

[P 26v] /Si se amasa el excremento del lagarto con vinagre [y se extiende por la piel], quita las pecas. Este mismo efecto produce el excremento de los zorzales.

El agua en donde se haya lavado cobre, ya sea en forma de planchas o de limaduras, purga la atrabilis.

Si se instila nácar [triturado], limpia enérgicamente las manchas blancas que aparecen en el ojo. El mismo efecto produce el ébano si se fricciona en la *ṣalāya*[80] con agua de rosas y se instila este agua en los ojos.

Si se toma incienso con alguna bebida, sirve contra la picadura del escorpión. El mismo efecto producen los ajos.

Si se come pan que esté muy recalentado, la digestión se hace más lentamente. Comer pan frío y de varios días produce verrugas y, si se come pan mal cocido, se generan lombrices intestinales.

Si se fumiga con chinches, se caen las sanguijuelas de la garganta. Si se sahuma con sanguijuelas un sitio en el que haya chinches, las derriba y las mata. El mismo efecto se produce cuando se toma el murajes[81] con alguna bebida.

Cuando la gente toma, mezclada con algún líquido, agalla del taray[82], aunque sea una cantidad insignificante[83], produce una intensa y continuada excitación sexual.

La sandáraca, cuando se inhala poco a poco de forma continuada durante cierto tiempo, protege contra los catarros.

[80] Piedra utilizada en farmacia para machacar los perfumes. También se usaba en la cocina. Cf. A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 226/257.

[81] *Anagallis arvensis* L., planta primulácea de tallos rastreros, con flores rojas en una variedad y azules en otra, Cf. R. Dozy, *Supplément*, I, p. 39.

[82] *Tākkawt* es un término beréber, sinónimo del persa *ŷizmāzaŷ*, «agalla del taray» (*Tamarix articulata* Vahl.). Cf. *Tuḥfa*, n.º 23, p. 14 y n.º 106, p. 49.

[83] Literalmente: «una cantidad semejante a un grano de mostaza».

Cuando el pez torpedo cae en las redes de pescar o en el anzuelo, la mano del pescador tiembla mientras que tenga cogidas las amarras. Una vez que ha sido capturado, si se lo cuelga quien sufra dolores de cabeza, los alivia[78].

Si la persona que padezca tumor en los uréteres se cuelga el cardo corredor, queda curado.

Si quien tiene una fractura ósea bebe una pesada equivalente a un cuarto de adarme de betún, la fractura se suelda y, si lo bebe quien sufre vómitos de sangre, se los corta.

Cuando alguien que padezca insensibilidad [en los miembros] viva cerca de las palomas o en la misma casa, tanto si ellas están en la parte alta de la vivienda —en la algorfa— y el enfermo en la parte baja, como si sucede lo contrario, es decir, que el enfermo viva encima de la habitación en la que se encuentren las palomas, esta persona y las que habiten cerca, se curan. La proximidad de las palomas constituye una salvaguardia contra el entumecimiento, la parálisis, la apoplejía, la rigidez y el letargo,/gracias a una maravillosa virtud que Dios les ha concedido[79]. [E 134v]

Si se machaca el pellejo del buche de una avutarda y se lo instila [con algún líquido en los ojos] quien tenga los síntomas de las cataratas, las hace remitir.

Si se come carne de rata asada, corta las babas que escurren de la boca de los niños, pero sólo las de ellos.

Si la mujer o el hombre toman [antes de realizar el coito] una bebida que lleve virutas de marfil, la mujer se queda embarazada.

Si se pone un trozo de marfil/sobre los huesos incrustados, se facilita la extracción de los mismos. [M 20v]

Las raíces de caña producen este mismo efecto en los huesos o en otras partes del organismo, atrayéndolos y sacándolos fuera, si las partes afectadas se vendan con las raíces de esta planta.

Si se come la cabeza del búho se agudiza la visión.

Si se deseca el hígado del lobo y se toma [acompañado de alguna bebida], fortalece el hígado de las personas.

El incienso aviva la inteligencia de quien lo toma y aumenta su memoria.

Si se bebe el cocimiento de la hebra de seda y la hebra se toma pulverizada —lo más fina posible— junto con una perla, fortalece el corazón. Se produce el mismo

[78] Esta referencia a las propiedades del pez torpedo y a la transmisión a distancia de sus descargas eléctricas, una de las muchas leyendas sobre las propiedades y características de los animales en las que la tradición clásica se armoniza con el pensamiento de los tratadistas árabes, aparece descrita con más detalle por Abū Ḥāmid al-Garnāṭī en su *Tuḥfat al-albāb (El regalo de los espíritus)*, presentación, traducción y notas por A. Ramos, Madrid, 1990, p. 67. Sobre éste y otros textos de la misma materia, cf. J. Vernet, *La ciencia hispanoárabe en Oriente y Occidente*, Barcelona, 1978, pp. 255-256.

[79] Este pasaje viene recogido en Ibn al-ʿAwwām, *Tratado de agricultura*, II, p. 699.

Si las víboras se estrangulan con fibras de púrpura marina y este hilo se enrosca suavemente alrededor del cuello de alguien que padezca anginas, las cura.

Si los epilépticos se cuelgan peonías, sanan[76].

Se dice que este mismo efecto se consigue con una esmeralda pura.

Si se planta una zarza en una casa, protege contra el mal de ojo.

Si a una parturienta se le cuelga la piedra de *iktamakat*[77], acelera el parto y calma los dolores del mismo.

Si se miran piedras de sílex se fortalece la vista. Si se miran cosas rojas, ello provoca vómitos de sangre. Mirar cosas amarillas suele causar ictericia. Mirar las llamas del fuego produce ceguera.

Si se bebe de manera asidua en recipientes de cobre, ello produce lepra. Beber en recipientes de plomo y de estaño calma la sed. Todo lo que se cocina en recipientes [E 134r] de oro/fortalece el corazón y resulta beneficioso contra el abatimiento de ánimo y, en general, contra la debilidad de cualquier órgano.

Si se cogen perlas con la boca, se fortalece el corazón.

Si se cuelga la pata izquierda de una liebre sobre el muslo de la mujer o del hombre en el momento de realizar el coito, ello impide que la mujer quede embarazada.

Cuando los podadores de las viñas son amantes del vino, si beben una sola gota de savia de las vides, aborrecen aquél.

Quien coja plumas o lengua de abubilla tendrá éxito en sus negocios.

Dicen que cuando se hace un atabal con piel de león y se toca, se rompen y rasgan los atabales que haya cerca de él.

A quien arranca la mandrágora le sobrevienen desgracias.

Si alguien coge un colmillo de perro, ya no le morderá ninguno.

Si se escribe el contrato matrimonial sobre la piel de una oveja septenaria, el matrimonio fracasa.

Dicen que cuando se arranca el ojo derecho de un cangrejo y se lo coloca encima [P 26r] alguien a quien le duelan los ojos, se mitiga su padecimiento./

[76] Esta cita aparece también recogida —y atribuida a Galeno— en un manuscrito misceláneo de tema agrícola, el n.º 4764 de la Biblioteca Nacional de París, fol 61 r. Dicho tratado, obra de un anónimo andalusí, ha sido editado y traducido por Angel C. López y López, *Kitāb fī tartīb awqāt al-girāsa wa-l-magrūsāt. Un tratado agrícola andalusí anónimo*, Granada, 1990.

[77] Al-Anṭākī, *Tadkirat ūlī l-abbāb*, Beirut, s.d., p. 51, la identifica con la *anāṭīṭis*, sinónimo a su vez de *ḥaŷar al-wilāda*, que es la «etites» o «piedra del águila», así llamada porque las llevaban las águilas a sus nidos para facilitar la puesta. Por otra parte, H.P.J. Renaud. «Trois études». pp. 97 y 102, la asocia con la «piedra de talco», aunque pienso que es más acertada la identificación propuesta por al-Anṭākī.

Si se ingieren nueve granos de esmeralda [triturada y mezclada con algún líquido], sirve de antídoto contra todo tipo de venenos, a condición de que quien lo beba no tome nada hasta que tenga plena certeza de que el estómago, y todos los órganos que están a su alrededor, hayan quedado limpios./ [E 133v]

Igual efecto se produce cuando se ingiere, de la misma forma que la esmeralda, un adarme de tierra bolar o medio adarme de bálsamo de Judea.

Si se beben de tres/a cuatro granos [74] de la piedra de bezoar [triturada y mezclada con algún líquido], se obtiene este mismo efecto, pero con una extraordinaria fuerza y con una intensidad mucho mayor que en los otros casos que acabamos de citar. [P 25v]

Si se cuece el cangrejo de río y, una vez cocido, se pone al horno en una olla de arcilla/hasta que tome un color rojizo y, a continuación, se machaca o se pulveriza, resulta recomendable contra la mordedura de perro. [M 20r]

La «hierba de rata» [75] produce este mismo efecto.

La asafétida, si se cuelga al cuello, acaba con las escrófulas.

Dicen que cada vez que alguien mire un olivo por la mañana, tendrá un día bueno.

[74] *Ḥabbat al-šaʿīr* es un sinónimo de *ḥabba*, «grano», peso utilizado en farmacia, cuyo valor medio es de 0,061 grs. Cf. C. Alvarez de Morales, «Pesos y medidas en un manuscrito árabe sobre materia médica del siglo XI», *C.H.I.*, VII (1975-1976), p. 165.

[75] No he podido identificar con seguridad esta planta, traducida literalmente, aunque podría tratarse del «tártago» (*Euphorbia lathyris* L.), llamada en portugués y gallego *tartago, cagarrios, herba rateira* o, simplemente, *rateira*, una de cuyas propiedades, entre otras, es la de actuar como vomitiva y purgante. Cf. P. Font Quer, *Plantas medicinales*, n.º 100, pp. 188-191. Podría pensarse también en la planta denominada *āḏān al-faʾr*, registrada por Ibn Buklāriš como *ḥašīšat āḏān al-faʾr* a la que identifica con el beleño *(Hyoscyamus)*, del que hay varias especies (cf. R. Dozy, *Supplément*, I, p. 16). Pese a que no queda del todo clara, creo que la identificación más probable es la del tártago, ya que en ninguna de las copias aparece el término *āḏān* y, por tanto, no se puede achacar a una omisión del copista.

Aceite de narciso

Es suave, aromático, caliente y seco; resulta útil contra las lesiones del sistema nervioso, disuelve los tumores localizados en los órganos nerviosos y, a los hemipléjicos, les produce un evidente alivio.

Aceite de alhelí

Suaviza y disuelve los dolores producidos por causas frías. Si la mujer embarazada se unta con este aceite el ombligo y toda la zona que queda debajo de él, alivia los dolores del parto.

Aceite de matricaria

Disuelve suavemente y resulta útil en los padecimientos de origen frío. Es caliente y seco.

Aceite de manzanilla

Alivia de un modo extraordinario los dolores. Por una parte, resulta moderado y, por otra, casi lo es. Produce un gran descanso a los miembros corporales [cuando se aplica sobre ellos].

Aceite de nenúfar

Enfría, humedece y provoca el sueño. Si se da un masaje con él, hidrata y produce/sueño. [E 133r]

El aceite de violeta es parecido al anterior.

Aceite de eneldo

Es caliente y húmedo; calma los dolores y, cuando éstos son muy prolongados, los alivia mucho.

Aceite de azucena

Es caliente y desecativo. Resulta recomendable en las enfermedades motivadas por causas frías; también lo es para quienes tengan tumores en los órganos nerviosos y cuando éstos se encuentren endurecidos.

Aceite de jazmín

Este aceite también calienta, suaviza, deseca y resulta muy útil para los tumores localizados en los órganos nerviosos. Es uno de los perfumes recomendados para las épocas de frío, y es aconsejable asimismo contra la distensión, la hemiplejia y la parálisis facial.

Aceite de toronja

Se obtiene de las flores y también de la corteza de este fruto; tiene una esencia suave, deseca y está equilibrado entre el calor y el frío. Fortalece los miembros por medio de su aroma y de su potencia desecativa, y suaviza y tonifica el estómago.

Alquitrán

El alquitrán lo podemos incluir tanto en el apartado de los aceites como en el de las resinas sutiles, pues ambas clasificaciones son correctas.

Se extrae de la madera, tiene una complexión caliente y seca y opone una gran resistencia a la putrefacción. Los antiguos, incluso, recubrían con esta sustancia los cuerpos de sus muertos que, de esta forma, quedaban disecados sin corromperse, según se dice.

Produce un gran alivio a los hemipléjicos y a los que padecen postración cuando [E 132v] se/untan [el cuerpo] con él. Si se enjuaga la boca con alquitrán, manteniéndolo en ella un rato, alivia mucho los dolores dentales producidos por humores fríos, aunque si se emplea con demasiada frecuencia, desintegra los dientes y provoca su caída.

Si el alquitrán se extiende por las zonas afectadas por la alopecia y la ofiasis, resulta beneficioso contra ambos padecimientos.

Aceite de piñones

Es caliente y seco. Si se emplea en las comidas sustituyendo al aceite [de oliva], resulta bueno contra las enfermedades de carácter frío, aparte de que tiene un sabor muy agradable.

Si se da a modo de masaje sobre los miembros que estén muy fríos, les proporciona un gran alivio, si Dios —excelso y poderoso— lo permite.

Aceites elaborados con aceite de oliva y flores

Aceite de rosas

Este aceite enfría moderadamente; es equilibrado o, más bien, se puede decir que está próximo al equilibrio entre la humedad y la sequedad, con tendencia a esta [M 19v] última,/tonifica los miembros y rechaza todo lo que les pueda producir fatiga. Disuelve, en la medida que se lo permite su poder de disolución, todo lo que se produzca en los mismos, al tiempo que los fortalece.

Yo no conocía ningún remedio que sanara las heridas con más intensidad desde el mismo momento de su aplicación, ni que disolviera los gases como lo hace el aceite de rosas, siempre que después de elaborarlo se guarde, renovándole [P 25r] las hojas/una vez al año, aunque la gente le da poco crédito a ello.

Cuando se untan con él, mezclándolo con vinagre y agua, quienes hayan sufrido lesiones en la cabeza producidas por los rayos solares, les alivia.

aquellas personas que tengan afectados sus órganos por enfermedades [73] tales como la parálisis o el tétanos.

Si se unta por la frente, también disminuye la transpiración excesiva.
Estos mismos efectos produce el *aceite de mostaza.*

Aceite de trigo

Se extrae de este cereal [poniéndolo] al fuego. Es caliente y, al resecarlo aún más/el fuego, resulta beneficioso para las verrugas, si se aplica sobre la parte [E 132r] afectada.

Aceite de habas y de altramuces

Tampoco he notado que la gente mencione los aceites de habas y de altramuces. Ambos se extraen de igual forma que el aceite de trigo, pero es mucho más intensa/su acción contra las verrugas. [P 24v]

También se extrae aceite de los restantes cereales y semillas. La complexión de estos aceites depende, como he dicho, de la que tenga la semilla de la que se preparan, con la salvedad de que los que se obtienen al fuego, como el aceite de trigo, resultan más potentes y generan, por esta forma de elaboración, una gran fuerza, inexistente en la propia semilla.

Aceite del hueso de melocotón

Se extrae de la pepita del melocotón, de la misma forma que el de almendra. Suaviza y evacúa y, si se instila en el oído de quien se vea aquejado de sordera, le mejora.

Aceite de las pepitas de calabaza

Es frío y húmedo y provoca el sueño. Si se instila en la nariz, produce un sueño tranquilo y reparador.

Aceite de las semillas del ricino

Es parecido al aceite de oliva añejo; disuelve, suaviza y calma los dolores, produciendo un gran alivio, y no es demasiado caliente.

[73] M y E añaden «crónicas», aunque el tétanos no es una enfermedad crónica, sino todo lo contrario.

Aceite de rábano

Es caliente y seco; purifica y calienta si se utiliza a modo de ungüento y, si se [E 131v] emplea/con asiduidad en las comidas, actúa como afrodisíaco.

Aceite de la baya de las bellotas

Este aceite tiene una esencia espesa, una complexión propensa al frío, es seco y su propiedad fundamental es la de producir rigidez, por lo que si se ungen con él los miembros, los endurece, aunque les resta sensibilidad.

Aceite de nabo

Es parecido al de rábano, aunque, a diferencia de éste, es húmedo.

Aceite de mostaza

Yo he notado que la gente, ni utiliza el aceite de mostaza ni lo menciona. Su complexión, que depende de la que tiene la mostaza, es caliente y seca. Resulta beneficioso para los órganos en los que predomina el frío, produciéndoles un claro alivio.

[M 19r] Si se aplica sobre/la frente[71], corta la transpiración excesiva y es útil para calma su dolor. Alivia todas las enfermedades de tipo frío, por lo que es recomendable para los ancianos y los paralíticos, sobre todo en invierno.

Si se pone en la mesa para acompañar las comidas, puede ser el sustituto de la salsa de mostaza.

Si se aplica sobre la frente[71], corta la transpiración excesiva y es útil para cauterizar esta zona. Resulta excelente en aquellas situaciones[72] en las que haya un predominio del frío.

Por último, si se instila en el oído y se deja un poco de tiempo la gota en su interior, le produce un evidente alivio a los sordos.

Aceite de ajenuz

También he comprobado que el aceite de ajenuz no lo utiliza ningún médico bajo ninguna forma y que apenas se conoce, aunque yo lo he utilizado. Es caliente y seco, tiene una esencia ligera, resulta beneficioso para los hemipléjicos y para todas

[71] Literalmente: «la parte anterior de la cabeza».

[72] M y E especifican que son «tres».

Sobre los aceites

Las complexiones de los aceites extraídos/de semillas oleaginosas están en relación con la de la semilla de la que se extraen, igual que sucede en los restantes aceites. Hay varios tipos: unos se extraen de la propia semilla ya seca; otros están compuestos de flores que les proporcionan su olor. La complexión de los aceites de este último grupo también es semejante a la de las flores de las que se obtienen. [E 131r]

Aceite de almendras

Se extrae fácilmente de las almendras, tiene un sabor dulce y es algo propenso al calor.

Si se untan con él los miembros, los hidrata; si se emplea para darse un masaje en el rostro, lo embellece.

Si los alimentos se cocinan con este aceite, resultan muy sabrosos. También induce al sueño y no quema la tráquea ni aviva la tos, por lo que no dejamos de aconsejar a quien padece tos e insomnio que lo emplee en las comidas, en lugar del aceite [de oliva], pues esta sustitución no supone ningún tipo de daño para los alimentos./ [P 24r]

Aceite de sésamo

Se extrae del sésamo de la misma forma que el aceite de almendras. Estos dos aceites tienen una complexión parecida, aunque el de almendras resulta bastante mejor en muchos aspectos. Por ejemplo, posee una sustancia más ligera, es poco astringente y, por ello, no produce en el estómago las alteraciones que provoca el aceite de sésamo, ni tampoco se disocia tan rápida y tan perniciosamente como este último.

El de sésamo tiene una propiedad nociva, nada recomendable, de la que carece el de almendras: si se emplea muy asiduamente en las comidas o se toma [solo] con mucha frecuencia, aumenta los gases estomacales.

[P 23v] fetidez/de los humores y, si la persona que padece diarrea crónica bebe un adarme [E 130v] de/esta triaca, se la corta.

Sobre las pastillas de víboras

Para su elaboración hay que coger víboras hembras y jóvenes; estas pastillas, calientes y secas, son útiles para los leprosos y contra la moderdura de las víboras, de las restantes serpientes y de los reptiles venenosos.

Electuario de pimienta

El electuario compuesto de las tres clases de pimienta[70] es caliente y seco, útil contra la hemiplejia y la insensibilidad [de los miembros], diurético, disuelve la flema y la evacúa y expulsa a través de la orina; además, acaba con los dolores del cólico producido por la ingestión de alimentos que generan gases espesos y muy calientes.

Electuario de ajos

También es caliente y seco y sirve de antídoto contra el veneno de los reptiles. Es una variedad de triaca que limpia la flema y evacúa el estómago.

Lawzīnaŷ

El *lawzīnaŷ* entra a formar parte, tanto de los electuarios de calidad, como de los dulces.

Si se emplea a modo de droga, produce un sueño tranquilo y reparador y nutre el cerebro, hasta tal punto que los médicos llegaron a decir que su propiedad fundamental era la de aumentar la sustancia cerebral. También corrige y madura [la flema] que hay en el pecho y en el pulmón, facilitando su expectoración.

Si se toma como si fuera un postre y en cantidades excesivas, resulta perjudicial para el estómago y quita el apetito, al mismo tiempo que puede llegar a mezclarse con la bilis en el estómago, transformándose a su vez en bilis y aumentándola. Si se toma en ayunas, molifica el vientre y, después de una comida copiosa, pro- [M 18v] voca/el vómito.

[70] Este electuario, *al-falāfilī*, se componía de pimienta negra, blanca y larga. Cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 975, p. 105.

las drogas empleadas en la elaboración de la llamada triaca de Mitrídates[68] que, tras la de víboras —de la que también es uno de sus componentes— resulta la mejor y/más útil de todas. [E 130r]

Es caliente y seco; evacúa, madura, corta y resuelve la obstrucción de los intestinos y del resto del organismo. Cuando se emplea un día en el que el aire esté contaminado por la epidemia, resulta casi tan efectivo como la triaca de Mitrídates y la gran triaca preparada con carne de víboras.

Triaca de Mitrídates

Es muy parecida a la famosa triaca de víboras, con la salvedad de que no tiene el marcado carácter afrodisíaco que posee ésta. Es caliente y seca.

Triaca al-Fārūq

Esta triaca[69], hecha con carne de víboras hembras, sólo se emplea en primavera. En su composición se utilizan drogas poco usuales, las mismas que las empleadas en la de Mitrídates, como el óleo del bálsamo de Judea, tierra bolar y amomo, las cuales le resultan muy provechosas.

Actúa como antídoto contra todo tipo de venenos, especialmente contra todos aquellos que son mortales y de rápidos efectos y que, a veces, pueden ingerir las personas. Es caliente y seca.

Si se administra a los epilépticos y hemipléjicos, los mejora.

Además, tiene otras propiedades: disuelve los cálculos, hace fluir la orina y el sudor, provoca el cólico fuerte, y proporciona un gran alivio a los dolores agudos y peligrosos, originados por los gases fríos que se producen en los músculos, en el intestino o en otras partes del cuerpo.

Los clásicos no llegaron a componer ninguna [triaca] más beneficiosa que ésta y, quien puede prepararla, es prudente que la tenga a mano siempre. Acaba con la

[68] Esta triaca que, como se sabe, debe el nombre a su creador, Mitrídates el Grande, estaba elaborada con unos 54 ó 60 componentes y, durante mucho tiempo, fue considerada como la panacea contra cualquier intoxicación, Cf. *Corpus Galeni opera omnia*, ed. G. Olms. Hildesheim, 1964, XIV, p. 2. Sobre ésta y las restantes variedades de triaca puede verse el documentado trabajo de G. C. Anawati, «Le traité d'Averroes sur la theriaque et ses antecedents grecs et arabes», *Atti del XIII Congresso dell'Union Européenne d'Arabisants et d'Islamisants* (Venezia 1986), publicadas en *Quaderni di Studi Arabi*, 5-6 (1987-1988), pp. 26-48.

[69] Sobre esta triaca, introducida por vez primera en la corte de ʿAbd al-Raḥmān III por el monje bizantino Nicolás, uno de los traductores que llegaron a la capital cordobesa para ocuparse de la *Materia Médica* de Dioscórides, véase G. C. Anawati, «Le traité d'Averroes», pp. 42-44; M. Ullmann, *Die Medizin*, p. 321.

humedad y ello hace que sus efectos se prolonguen y se potencien en el organismo de una manera más intensa que cuando no se les añade. Es muy recomendable/para los ancianos, los hemipléjicos y los que padecen apoplejía y parálisis facial. [E 129v]

A partir del momento en que yo la descubrí, ya no volví a prescribir más laxantes contra los humores espesos y viscosos sin mezclarlos con esta confitura, de acuerdo con las exigencias propias de cada caso.

[P 23r] *Electuario de áloe indio o agáloco/*

Este electuario lo utilizan los reyes y sus aplicaciones son múltiples.

Es caliente y seco; deseca la humedad excesiva del estómago, tonifica y fortalece dicho órgano, y resulta útil contra las náuseas producidas por un exceso de humedad. Mejora el aliento, beneficia el hígado, hace fluir la orina y acaba con las humedades excesivas del estómago y del resto del cuerpo.

Si lo utiliza quien tenga demasiada saliva, le desaparece. Es extraordinariamente beneficioso para los viejos, los hemipléjicos y para todo tipo de personas que tengan un humor corporal demasiado húmedo.

Su propiedad fundamental es la siguiente: tonifica la sensibilidad de la mente, agudizándola, y por ello resulta beneficioso en los casos de dificultades perceptivas, tales como [las que padecen] los ancianos y los hemipléjicos. Además, deseca los residuos excesivamente húmedos existentes en el estómago y en el resto del organismo.

[M 18r] *Electuario de ámbar/*

También es utilizado por los reyes y produce los mismos efectos que el electuario de áloe indio, con la salvedad de que el de ámbar es menos desecativo.

Electuario de resina de euforbio

Este electuario[67] constituye, por sí mismo, una triaca. Por otra parte, es una de

[67] La grafía de este término no está del todo clara —*fūfiyūn* en P y M, *furbiyūn* en E— por lo que en un principio pensé en un error de los copistas de P y M, en lugar de *afiyūn* «opio». Además, el *Kitāb al-Ŷāmi'*, incluido como apéndice de la edición del *Taysīr* (M. Jūrī, pp. 479-480) también cita la elaboración del *ma'ŷūn fūfiyūn*, lo que venía a confirmar mi primera suposición. Sin embargo, en la *Maqāla fī l-tiryāq* de Averroes se citan el *afiyūn* y el *furbiyūn* como dos de los medicamentos simples que entran en la composición de la triaca, por lo que creo que, en nuestro texto, el término correcto es *furbiyūn* «resina del euforbio». Cf. Ibn Rušd, *Rasā'il --- al-ṭibbiyya*, ed. G.C. Anawātī & S. Zāyed, El Cairo, 1987, p. 391.

Ŷawāriš *de membrillo*

Es útil cuando se ha producido un relajamiento de la fuerza [corporal] y un decaimiento del ánimo, y en los casos de debilitamiento de las capas [que recubren] la boca del estómago.

Su propiedad fundamental consiste en fortalecer el estómago. Este *ŷawāriš* está equilibrado entre el calor y el frío y es seco. Si se toma en ayunas es astringente/y [E 129r] con el estómago lleno, laxante; si lleva preparado algún tiempo, pero no demasiado, resulta más beneficioso.

Si se mezcla con un poco de almástiga, aumenta su potencia y resulta más efectivo, salvo cuando el estómago presente debilidad causada por un humor biliar, pues entonces lo alterará y dañará.

En este caso, nosotros lo utilizamos solo o con electuario de uvas; se evitará mezclarlo con almástiga y otros preparados calientes, especialmente a base de almástiga, debido a la humedad que posee.

Confitura de manzanas

Con las manzanas se prepara una confitura igual que la que se hace con las restantes frutas. Hidrata y produce sueño, y tiene una complexión [equilibrada] entre el calor y el frío.

Si se elabora con manzanas dulces, resulta algo inclinada al calor y, si se hace con ácidas, propende al frío.

Su poder de humectación es potente y, por ello, produce un sueño tranquilo y reparador. Este mismo efecto se producirá en quien inhale la manzana continuamente.

Confitura de jengibre

Esta confitura sólo se prepara con jengibre verde en los países en los que se da esta variedad y de ellos la importamos.

Tiene un agradable sabor, es caliente, húmeda y afrodisíaca; calienta y hace madurar los humores corporales de un modo extraordinario y facilita la digestión. Si se toma después de haber comido carne de vacuno u otras carnes bastas parecidas, ayuda a digerirlas.

Si la toman los hemipléjicos, les produce una pronta mejoría. Mezclada con laxantes favorece la disolución de los humores, porque su calor va unido a su

empleado por la gente; hay otro en cuya composición entran a formar parte un gran número de drogas.

Todos los médicos expertos, en la mayoría de los casos, saben preparar, para cualquier enfermo cuyo hígado se vea aquejado de debilidad, el tipo de *ḏabīd* que se adecúe a la complexión del enfermo y que responda a sus necesidades específicas.

[E 128v] El *ḏabīd* de rosas tonifica el hígado/y el estómago, hace fluir la orina, ablanda ligeramente el viente y embellece el cutis. En resumen, hay que incluirlo dentro del grupo de las drogas que son muy beneficiosas y recomendables.

Confitura de uvas

Se elabora igual que la de rosas, empleando uvas que no hayan cuajado aún, antes de que se hayan abierto las flores; a veces se prepara con zarcillos frescos y tiernos.

Ambas variedades son frías y secas, aunque el grado de frialdad es inferior al de sequedad. Cortan los vómitos, fortalecen el píloro y resultan beneficiosas contra los vómitos provocados por la debilidad estomacal. Si se toman antes de comer, estriñen y, si se ingieren después, laxan, en la mayoría de los casos, y apagan el ardor estomacal. Se cuentan entre los remedios que se consideran insustituibles para combatir los vómitos y los desvanecimientos.

Electuario de tragacanto

Calma la tos, suaviza la tráquea, y resulta beneficioso para la disentería intestinal y [M 17v] el escozor/de la orina.

Electuario de anís

Es caliente y seco, aunque no excesivamente; tonifica el estómago, provoca la orina y el sudor, y es útil en los casos de relajación muscular. Si se mezcla [P 22v] con/electuario de tragacanto, en la proporción de un tercio, se convierte en un extraordinario remedio para quienes tengan cálculos. Evacúa los humores y los corta enérgicamente y, además, resulta útil para las personas de complexión fría y para quienes padezcan lientería; también limpia el pecho y el pulmón.

Sobre el medicamento de almizcle

De este medicamento hay dos variedades: una caliente y otra fría. Ambas levantan el ánimo, aumentan las fuerzas y son recomendables para absorber los vapores que la atrabilis hace subir [hasta la cabeza], produciendo desasosiego y pesadillas.

Es uno de los medicamentos/utilizados en el tratamiento de los que padecen obsesiones/y de los locos; alivia a los epilépticos, depura la sangre del corazón y le proporciona una mayor consistencia. [E 128r] [P 22r]

Pese a todas estas propiedades, Galeno no mencionó el almizcle ni ningún compuesto preparado con él. Los [médicos] de este tiempo comparten mi opinión, aunque puede que alguien diga que Galeno citó la confitura de almizcle en la obra *Naṣā'iḥ al-ruhbān (Los buenos consejos de los monjes),* a él atribuida. No obstante, el médico que haya leído los tratados galénicos y los conozca a fondo comprobará que la redacción de este libro no es suya, pese a que se le atribuya erróneamente[65].

Algunos médicos contemporáneos experimentados ya han hablado del almizcle, siguiendo lo que nosotros hemos dicho, y lo han hecho de un modo acertado, pues la experiencia ha verificado sus teorías. Por tanto, aquellos otros que erraban, divergían de nosotros, que éramos un grupo de seguidores de Galeno que nos basábamos en la experimentación de los hechos y en la analogía.

Este preparado de almizcle, además de las ya citadas, tiene las siguientes propiedades: es muy útil —sobre todo la variedad caliente del mismo— para los paralíticos, para los ancianos y para quienes padezcan aplopejía y otras enfermedades semejantes.

Se sabe que el medicamento de almizcle, tanto en la variedad caliente como en la fría, es seco y caliente, aunque sólo se puede decir que una variedad es fría cuando se compara con la otra.

Sobre el ḏabīd *de rosas*

Los médicos aplican este nombre a todo tipo de electuario que tonifique el hígado y, por extensión, también a las rosas que entran en la preparación de tales medicamentos. Una de estas variedades es el *ḏabīd* de diez componentes[66], muy

[65] Es cierto que esta obra se le atribuye a Galeno aunque, como vemos, Avenzoar lo desmiente categóricamente. Cf. M. Ullmann, *Die Medizin im Islam*, Leiden/Köln, 1970, p. 60, en donde viene incluida dentro del *Corpus* Galénico.

[66] Sobre otra receta de este preparado, cf. C. Alvarez de Morales, *El Libro de la almohada*, p. 172.

II. Electuarios

Confitura de rosas

Es fría y seca, aunque su frialdad es tan débil que casi resulta equilibrada; es más, si profundizas, descubrirás que, realmente, es moderadamente templada, aunque sólo la han descrito los médicos [clásicos], a los que yo sigo.

En realidad, no es en absoluto débil; es aromática, tonifica el hígado y el [E 127v] estómago, resulta poco laxante y tiene una sustancia ligera. Atenúa,/en la medida posible, la aspereza corporal externa y alivia las escoriaciones intestinales producidas tanto por acidez como por la ingestión de determinadas drogas o alimentos.

A menudo empleamos la confitura de rosas mezclándola con almástiga o canela, según convenga, con lo que aumenta su efecto de tónico estomacal; otras, la maceramos en agua caliente, la clarificamos y administramos la bebida resultante [M 17r] para que molifique el vientre./

A veces la hemos empleado en la elaboración de bebidas laxantes, cuando hemos necesitado fortalecer el estómago sin que se obstaculizara la acción laxante. Otras veces prescribimos la confitura de rosas mezclada con almástiga y canela a quienes padecen lientería intestinal. Si la lientería está producida por la diarrea, daremos al enfermo [este medicamento] en ayunas y, si tiene vómitos acompañados de diarrea, seguiremos haciendo lo mismo después de comer, o quizá haremos que lo tome a la par de la comida, especialmente si sabemos que la debilidad afecta a todo el estómago.

Confitura de violeta

Es moderadamente fría y húmeda; suelta el vientre y lo enfría, por cierto, sin humectarlo, y también produce náuseas. Si se mezcla con un poco de confitura de rosas, combate el ardor estomacal con más intensidad que ningún otro [preparado], no porque sea más fría que la confitura de rosas, sino porque, debido a la astringencia que tienen estas flores, resulta más difícil que se disuelva.

Confitura de hierbabuena

Es caliente y seca; levanta el ánimo, aumenta las fuerzas y produce una clara mejoría en ciertos estados de melancolía[64]. Estos mismos efectos produce la confitura de toronjil.

64 *Tawaḥḥuš.* Clase de melancolía provocada por la soledad.

Es caliente y seco; corta y abre, hace fluir la orina y la menstruación, propiedades éstas dos últimas en las que resulta muy efectivo. Como no lo mencionan los clásicos, yo lo desconocía hasta hace muy poco y, por tanto, tampoco lo había empleado[61].

Jarabe de la hebra de seda

Este jarabe, extraído del agua [en la que se cuece] dicho hilo, no lo había utilizado nadie antes de que yo lo hiciera[62] y se comprobara su efectividad en las personas a las que se lo había administrado según la siguiente receta: se toman diez arreldes de agua procedente de fuentes que estén orientadas hacia la salida del sol y se pone a hervir en una olla nueva de hierro, sobre un fuego de carbón. En esta olla se introduce un arrelde de hilo de seda, después de haberlo limpiado y quitado todas/las partículas que pudiera tener adheridas; se le añade una onza de clavo, y [E 127r] canela de la China, almástiga, pimienta larga y jengibre, a razón de cinco adarmes de cada uno de estos últimos componentes.

Se cuece todo ello hasta que el agua quede reducida a la mitad y, a continuación, se filtra y se reserva este agua que ha quedado clarificada. Se cogen otros diez arreldes de agua y se ponen en un recipiente de boca ancha. Después se calientan unas planchas de hierro bruñido hasta que estén al rojo vivo y, en seguida, se sumergen en el agua, tras haberles quitado las cenizas.

Esta operación se repite una y otra vez hasta que se consuma la mitad del agua, que se mezcla/con aquella en la que se habían cocido las drogas. Se vuelve a poner [P 21v] al fuego en un recipiente nuevo de hierro y se le añaden diez arreldes de miel y medio adarme de tapsia; a continuación, se cuece todo ello hasta que quede reducido a jarabe, previamente desprovisto de su espuma y, entonces, ya se puede utilizar.

Este jarabe tiene las siguientes propiedades: levanta el ánimo, da valor y tonifica, y tiene un marcado carácter afrodisíaco, fuera de lo normal. Es caliente y seco[63].

[61] A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 235-236/265-266, incluye dos recetas de este jarabe.

[62] Ibn Wāfid cita este jarabe en su *Kitāb al-wisād* y, aunque aparece traducido, de forma dudosa, por «jarabe de trébol», porque la grafía del término no queda clara en el manuscrito, se advierte la posibilidad de que pudiera tratarse del jarabe de seda, como efectivamente me ha confirmado después el dr. Camilo Alvarez de Morales. Sin embargo, Ibn Wāfid lo da como un elemento más de un preparado, no como un medicamento con entidad propia como hace Avenzoar, y ello puede ser a lo que se refiera su afirmación de que nadie lo había empleado antes que él. Cf. C. Alvarez de Morales, *El libro de la almohada*, p. 157, nota 35.

[63] El *Tratado de cocina hispano-magrebí* también recoge una receta de este jarabe, al que A. Huici relaciona con la *ḥarīra*. Cf. pp. 240/272.

Jarabe de nueces

El jarabe de nueces, que [los médicos] elaboran con la corteza de éstas, es muy caliente. Reseca y, de manera especial, curte el estómago y aumenta la excitación sexual.

Jarabe conocido como «el que levanta el ánimo» —o «regocijador»—

Es caliente y seco; fortalece el espíritu y aleja la malicia del corazón y la melancolía[60].

Jarabe de ajenjo

No calienta mucho, pero tiene una gran potencia desecativa; fortalece y, a causa [E 126v] de dicha fuerza desecativa, su acritud alcanza un grado/tal que mata las lombrices intestinales. Purifica, limpia y evacúa el humor amargo y acuoso, aunque su astringencia le impide hacer esto mismo con los humores espesos y viscosos.

Jarabe del fruto del sebestén

Está casi equilibrado entre el calor y el frío. Humedece, posee una esencia espesa y resulta útil contra la aspereza del esófago.

Jarabe de los zarcillos de las vides

[M 16v] Yo he preparado/algunas veces este jarabe y he comprobado que es beneficioso para combatir las náuseas y los vómitos y que produce, en este sentido, un evidente y maravilloso efecto. Enfría y reseca moderadamente y, por el poder de astringencia que posee, limpia y corta la acidez. Su sustancia tiene una propiedad fundamental: corta los vómitos y las náuseas como ningún otro preparado, exceptuando los arropes y electuarios preparados también con los zarcillos de las vides.

Jarabe de raíces

Hay otro jarabe, conocido como «jarabe de raíces», del que hablan gran número de médicos actuales, aunque ninguno de los clásicos lo recoge en sus tratados.

[60] El *Tratado de cocina hispano-magrebí*, pp. 237/269-270 da una receta de este jarabe, «el gran alegrador», según la traducción de A. Huici.

Jarabe de mirobálano citrino

Es frío y seco, evacúa el humor biliar.

Jarabe de mirobálano de Kabul

Tiene una complexión semejante a la del anterior y, además, evacúa la atrabilis al producir diarrea,/lo mismo que hace el jarabe de mirobálano de la India, aunque [E 126r] este último expulsa en la diarrea un humor atrabiliario y muy caliente.

Jarabe de agárico

Este jarabe abre, limpia y evacúa, al producir diarrea, todos los humores que previamente había cortado y limpiado. Es caliente y extremadamente seco.

Jarabe de tamarindo

Enfría y reseca equilibradamente; fortalece el estómago, acaba con la bilis amarilla gracias a la acerbidad que posee y es un tónico estomacal.

Jarabe de cañafístula

Es equilibrado; cuando se toma, ablanda el vientre por la fuerza laxante que contiene. Provoca el vómito, debilita el estómago y resulta útil para las asperezas de la tráquea, del pecho y de la vejiga urinaria.

Jarabe de almástiga

Es moderadamente caliente y seco, tonifica el estómago con una extraordinaria potencia, superando en esta propiedad a la mayoría de los medicamentos. También fortalece el hígado y los restantes órganos.

Jarabe de achicoria silvestre

Enfría y reseca, resuelve y limpia. El que se prepara con la variedad hortense es menos efectivo, pero/su capacidad de enfriamiento es más potente, si bien [P 21r] reseca en menor medida.

Jarabe de eneldo

Este jarabe es parecido al de hinojo y, además, hace fluir la leche y el esperma.

Jarabe de buglosa

Es moderadamente caliente y húmedo, alegra y hace que desaparezca el abatimiento de ánimo.

Jarabe de llantén

Enfría, reseca y corta las hemorragias, debido a su poder de retención.

Jarabe de azufaifa

[M 16r] Humecta/y, en las dos últimas propiedades señaladas [en el jarabe de llantén], resulta, o equilibrado, o muy próximo a la moderación. Es útil contra la tos, la aspereza de la tráquea y la quemazón de la orina.

Jarabe de violeta

Humedece y enfría bien; resulta excelente contra el ardor de estómago y la dureza de las heces. Molifica el vientre, suaviza la agudeza de la bilis amarilla y es muy beneficioso para las personas ardorosas.

Jarabe de nenúfar

Enfría e hidrata; combate al humor biliar, ablanda un poco el vientre y no deja que la bilis ardiente lo sobrepase.

Jarabe de dátiles verdes

Enfría, deseca, tonifica el vientre y corta la diarrea, especialmente la que se agolpa en los intestinos y produce en ellos escoriaciones; para este tipo de diarrea resulta muy útil.

las pequeñas son más eficaces. También limpia el pecho, el pulmón y las vísceras; sin embargo, debilita el estómago, pues no es astringente ni aromático.

Si al prepararlo se cuece con un poco de almástiga, resulta más efectivo, y aún le resultará más útil a quien lo emplee asiduamente cada cuatro días. También es beneficioso contra las fiebres pútridas y prolongadas.

Jarabe de hierbabuena

Es caliente y seco, fortalece el espíritu y hace desaparecer la tristeza de una manera muy efectiva, según se dice.

Jarabe de arrayán

Es frío —aunque no demasiado— y seco; corta la diarrea con una eficacia tal que no se da en otros jarabes, como dijo Galeno. Fortalece el espíritu y, al beberlo, hace que desaparezca la maldad de éste; además, tonifica el estómago y limpia los residuos que haya en él, y resulta provechoso contra la oscuridad de visión producida por los vapores que ascienden desde el estómago a la cabeza.

Jarabe de agracejo

Este jarabe enfría y deseca equilibradamente, tiene una fuerza constrictiva que fortalece los órganos corporales en general, y una acidez que corta los humores. A menudo lo administramos —dada su astringencia— cuando queremos cortar, enfriar y fortalecer.

Jarabe de sándalo

Hay distintos tipos de jarabe de sándalo, según la variedad del mismo empleada en su preparación. Todos enfrían, resecan y fortalecen el espíritu y, por su aroma, resultan/aconsejables en épocas de epidemia. [E 125v]

Jarabe de hinojo

Calienta y deseca; provoca la orina y el sudor y abre las obstrucciones, debido al amargor/que posee, al mismo tiempo que tonifica, gracias a la intensidad de su aroma. [P 20v]

[M 15v] *Jarabe de poleo/*

Es caliente y muy seco, disuelve y limpia la flema y, por su sabor amargo, resuelve la obstrucción. También produce un gran alivio a quienes padecen apoplejía y hemiplejia.

Jarabe de menta acuática

Este jarabe es semejante al anterior, con la salvedad de que su capacidad desecativa es algo más débil, lo cual hace que presente propiedades fluidificantes sólo pasado algún tiempo [tras su administración], debido a la poca humedad que tiene.

Jarabe de nébeda

El jarabe de nébeda[59] es igual que el de poleo. Estos tres tipos de jarabes —poleo, menta acuática y nébeda— resultan útiles contra el asma y las dificultades respiratorias, cortan los humores espesos y viscosos y limpian las venas a través de la orina y de la sudoración.

Jarabe de centaurea

Debido a su excesivo amargor y a la sutileza de su sustancia, resuelve la obstrucción de un modo más eficaz e intenso que otros jarabes. Es caliente y seco, [E 125r] ligeramente laxante, mata/las lombrices intestinales y sus larvas, provoca la menstruación y resuelve la obstrucción arterial.

Jarabe de lirio

Tiene un agradable sabor, nada repugnante, purifica en gran medida el estómago y las venas, corta los humores flemáticos y produce una cierta apertura [de las obstrucciones]. Estos efectos se producen cuando se emplean hojas grandes, aunque

[59] *Al-fawdanaŷ al-ŷabalī* es una especie montaraz de *kalaminthe*, que también recibe actualmente el nombre de «menta gatuna» (*Calamintha nepeta* Link., *Melissa nepeta* L., *Nepeta cataria* L.). Sobre ésta y las dos variedades de menta antes citadas, el poleo y la menta acuática, cf. J. M.ª Carabaza, *Aḥmad b. Muḥammad b. Ḥaŷŷāŷ*, II, pp. 694-697.

Jarabe de junco oloroso

Calienta moderadamente, posee un poder de desecamiento que actúa como tónico estomacal y hepático, al mismo tiempo que mejora la falta de vigor de ambas vísceras; por ello, es útil contra la hidropesía.

Jarabe de nardo

Tiene unas propiedades semejantes a las del anterior.

Jarabe de manzana

Por una parte, este jarabe es equilibrado y, por otra, próximo al grado de equilibrio entre el calor y el frío; hidrata, fortalece el ánimo y produce alegría. Se puede preparar con manzanas dulces o con ácidas y, en este último caso, resulta un poco más inclinado al frío.

Jarabe de granada

Este jarabe también se puede elaborar con la variedad dulce o con la ácida; ambos son húmedos, aunque el de granada ácida es algo más proclive al frío./ [E 124v]

Su propiedad fundamental consiste en impedir que los alimentos se alteren en el estómago. [He de decir que] ninguno de los perjuicios —que antes he advertido— que producen los gases generados por las granadas se pueden aplicar a estos dos tipos de jarabes pues, aunque en ellos hayan quedado algunos restos [de gases], son insignificantes.

El jarabe de granada ácida[58] resulta más eficaz para calmar la sed. Ambas variedades tienen como propiedad fundamental el impedir que los humores se corrompan.

Jarabe de paloduz

Hidrata mucho y quita la sed. Su propiedad básica consiste en que calma la tos y acaba con el escozor de la orina. Está, o totalmente equilibrado entre el calor y el frío, o se aparta algo/del equilibrio, alcanzando, aproximadamente, el grado primero del calor. [P 20r]

[58] Aquí *ḥāmid* es sinónimo de *muzz* (ácido).

astringente ni laxante; el que lleva rosas secas es astringente. Ambos tonifican [M 15r] el/estómago y el hígado, fortalecen el organismo y son recomendables en los casos de desvanecimiento.

Emplea la misma proporción que acabo de mencionar para la elaboración del jarabe de oximiel, variándola de acuerdo con cada una de las estaciones. Del mismo modo, cuando tengas que prescribir un jarabe refrescante —pues intentas que enfríe—, auméntale la propoción de agua y, cuando quieras administrar un jarabe [P 19v] que caliente, buscando con ello que aumente/su poder calorífico para que beneficie al organismo, redúcele el agua. Así también, cuando necesites un jarabe que tenga capacidad de evacuar, cortar o resolver, prepáralo con agua tibia, igual que el jarabe de oximiel y, si sólo necesitas que enfríe, pero que no corte, prepáralo con agua fría.

En cuanto al jarabe de lirio, el de hinojo y otros parecidos, adminístralos con agua tibia.

En resumen, siempre que, al administrar un jarabe, quieras conseguir el efecto de enfriar, prepáralo con agua fría, como el jarabe de oximiel; siempre que necesites que corte, elabóralo con agua tibia y, cuando pretendas que enfríe, hazlo con agua fría, como el jarabe de rosas, el de sándalo y el de agracejo.

Jarabe de cantueso

[E 124r] Calienta moderadamente y deseca,/aunque no en exceso; además, fortalece el estómago, el hígado y los restantes órganos.

Su propiedad esencial consiste en que, al fortalecer los órganos corporales, aligera la fuerza de la plétora pues, cuando éstos se fortalecen, la pueden soportar mucho mejor que antes [de su fortalecimiento].

Si se bebe con abundante agua no reseca, y sólo lo hace en aquellas partes que no presentan riesgo. También laxa y produce una evidente mejoría a quienes padecen postración, hemiplejia o entumecimiento, a no ser que este último sea de igual intensidad que la obstrucción, en cuyo caso se administrarán jarabes tales como el de lirio, el de centaurea y otros semejantes.

Jarabe de la corteza de toronja

Este jarabe resulta equilibrado, o casi como tal, entre el calor y el frío. Es muy suave, evacúa los humores a través de la orina y del sudor y constituye un antídoto ligero frente a los venenos.

SOBRE LOS JARABES USUALES Y LOS ELECTUARIOS MAS IMPORTANTES Y CONOCIDOS. MODO DE EMPLEARLOS Y OTRAS CONSIDERACIONES

I. Jarabes

Jarabe de oximiel simple

Si se toma durante el invierno en ayunas, añadiéndole la misma cantidad de agua que de jarabe, evacúa el estómago y lo limpia, corta los humores espesos y suaviza la agudeza de la bilis amarilla.

Asimismo, si se toma en primavera, se debe preparar con esta misma proporción y producirá igual efecto.

Si se toma en verano, poniendo cinco partes de agua por cada una de jarabe, refresca moderadamente, resuelve los humores espesos y, si Dios quiere, impide la aparición de la fiebre.

Si se toma en otoño, la proporción correcta a seguir, en mi opinión, es de tres partes de agua por una de jarabe; sin embargo, este preparado resulta perjudicial para quienes tengan tos o escozor producido por la orina. El que se prepara con azúcar es mejor para resfrescarse; el que lleva miel aleja la melancolía.

Jarabe de rosas

Este jarabe se puede elaborar/con rosas frescas o secas, pues ambas variedades [E 123v] enfrían moderadamente y, aunque se mezclen con agua, no por ello estas flores dejan de ser desecativas. El que se prepara con rosas frescas, en realidad, no es

[57] Una receta de este dulce viene recogida por A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 227/258.

A menudo, los buñuelos que no llevan queso producen fiebres tercianas, ardientes y graves o, en el mejor de los casos, cuartanas. Si llevan queso generan diversos/tipos de fiebres prolongadas y graves, como la semiterciana y otras. [E 123r]

La gente elabora una variedad de buñuelos, llamada «marmórea»[57], cocidos sobre una piedra de mármol pulida, que resultan bastos y de lenta digestión. Si los comes cuando tienes mucha hambre, aunque no tomes muchos, y después dejas de comer hasta que de nuevo sientas mucha hambre, generarán un quimo al que yo no calificaría de reprobable. Estos son los mejores buñuelos que se elaboran, casi equilibrados entre el frío y el calor; se recomienda tomarlos con jarabe de oximiel.

Sobre los asados

[E 122v] Todos los asados resultan más/difíciles de digerir que los platos cocidos, aunque menos que los fritos. Los que se preparan en una olla son algo más húmedos; sin embargo, los asados a la plancha son nocivos, ya que no se asan igual por todas partes: por algunas están en su punto, por otras chamuscados y por otras crudos, y ello no es nada bueno.

Sobre los *harā'is,* las aletrías, los *ṯarā'id* y los buñuelos

[M 14v] Los/*harā'is*[55] y las aletrías[56] son perjudiciales, pues generan humores crudos —no del todo maduros— y espesos que producen obstrucciones en las vísceras y en otras partes del organismo; ablandan el vientre y nutren el intestino. Si se toman con miel ello no sólo no contrarresta los perjuicios que producen, sino que, por el contrario, los aumenta, y más aún si se toman con grasas.

Los *ṯarā'id* son mucho mejores que los anteriores, aunque como se remueven mucho mientras se preparan, se altera su proceso digestivo.

Los buñuelos, al estar fritos, son lentos de digerir y tienen un quimo nocivo, especialmente los que se fríen en sartenes de cobre.

Los que se preparan con queso son peores que los que no llevan este ingrediente, ya que están constituidos por elementos de esencias dispares: caliente y sulfurosa en uno y espesa en otro y, aunque se fría, seguirá manteniendo su complexión, es [P 19r] decir, seguirá siendo/queso.

Ambas variedades de buñuelos se toman con miel, con lo que resultan más perjudiciales, pues, como se sabe, la dulzura de la miel deleita el hígado y, como consecuencia, el quimo queda retenido allí más tiempo del habitual, alterando su complexión; a veces origina obstrucción, tumores y orificios en los intestinos, aparte de otras muchas enfermedades.

[55] La *harīsa* (sing. de *harā'is*) se elaboraba triturando rudimentariamente trigo remojado que después se añadía a un caldo a base de carne muy cocida, casi desmenuzada. Alguna de la numerosa bibliografía sobre este conocido plato aparece recogida en mi trabajo «La alimentación en Andalucía islámica. I», pp. 171-172.

[56] El término «aletría», del árabe *al-iṭriyya*, es el antiguo nombre dado a los fideos y que todavía se conserva en algunas zonas del Levante, como Murcia, y entre los judíos de Oriente. A. Huici traduce *al-iṭriyya* por «macarrones», recogiendo la cita del médico murciano al-Šaqūrī, para quien éste es el término aplicado a los macarrones en el árabe hispánico y sinónimo del oriental *rištā*. Sobre esta cuestión, cf. A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 184/207-208; E. García Sánchez, «La alimentación en la Andalucía islámica. I», pp. 174-175; M. Rodinson, «Les influences de la civilisation musulmane sur la civilization européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation», *Atti dei Convegni Oriente e Occidente nel Medievo: Filosofía e Science* (Roma, 1969), Roma, 1971, pp. 492-493.

La leche hay que tomarla recién ordeñada, pero si se bebe cuando está espesa, se le debe poner miel o sal.

Los piñones resultan mejores tomándolos con pasas.

Para mejorar las acerolas hay que dejarlas colgadas hasta que maduren; después, se toman en ayunas.

Sobre los dulces

Se elaboran con miel y con azúcar y resultan excelentes para los ancianos y las personas de complexión fría.

Hay varias clases de dulces elaborados con miel, entre ellas:

El *qubbayṭ*[51], muy recomendable para las personas de complexión fría que no padezcan fiebre.

El *fālūd*[52], aunque es de lenta digestión y produce un poco de náuseas, tiene un excelente sabor y resulta muy nutritivo.

El *jabīṣ*[53], que es una especie de pan que va frito por dentro y lleva miel y aceite. Todos estos dulces son deliciosos.

La *ŷulŷulāniyya*[54] es muy parecida al *fālūd,* con la única salvedad de que no produce náuseas, aunque como de este dulce existen muchas variedades, hay una que se elabora con linaza y, por ello, sí provoca náuseas.

Todos los dulces son calientes, recomendables para los paralíticos y las personas ancianas, pero mortales para los jóvenes, las personas de complexión ardiente y, más aún, para quienes presenten cuadros febriles, aunque con diferencias entre ellos, dada la gran variedad de clases existentes.

[51] El nombre de este dulce aparece con distintas grafías: *qubbayṭ, qubbayṭa* y *qubbayṭā'*. La forma occidental más corriente parece ser que fue *qubbāṭ*, aunque el dialecto siciliano ha conservado, de la época musulmana, la palabra *cubaita* (pasta de sésamo cocida en miel), según G.S. Colin, «Etymologies magribines», *Hespéris*, VI (1926), p. 75. Sobre la elaboración de este dulce, cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 1005, p. 108; A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 224/254.

[52] *Fālūd, fālūdaŷ*, dulce elaborado, básicamente, con miel, aceite, almidón y almendras. También se podía sustituir la miel por azúcar y leche, aunque esta variedad era más propia de Oriente que de al-Andalus. Véase Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 951, p. 102; A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 97, 223-224 y 228-229/106, 107, 253-254 y 260.

[53] *Jabīṣ*, dulce elaborado originariamente con harina, manteca y miel, al que posteriormente se le fueron añadiendo otros ingredientes hasta constituir. más que un postre, una comida. Sobre la elaboración de este dulce, muy consumido en todo el mundo islámico, véase Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 370, p. 40; R. Dozy, *Supplément*, I, p. 349; Ibn Sīnā, *Urŷūza fī l-ṭibb*, p. 65; A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 92-93 y 99/100-101, 109 y 110. En esta última obra, pp. 209-210/237-238, se menciona el *jabīz* «dulce que se hace en Niebla» y que, pese a grafía aparentemente distinta, se trata del mismo dulce. Sobre este posible cambio de *ṣād* por *zāy* en el dialectal andalusí, cf. F. Corriente, *A grammatical sketch of the Spanish Arabic dialectal bundle,* Madrid, 1977, pp. 48-49.

[54] La *ŷulŷulāniyya* es un dulce que tiene como ingrediente básico el ajonjolí *(al-ŷulŷulān)*, al que debe su nombre. Cf. Ibn Razīn al-Tuŷībī, *Faḍāla*, p. 167.

Otra forma de clarificar el aceite es la siguiente: pon la cantidad que quieras en un recipiente de boca ancha y, en verano, colócalo al sol, tapando el recipiente con algo, ya sea una tela o un tamiz, para preservarlo del polvo y de los animales. Déjalo así unos días, hasta que el sol haya purificado la sustancia de todo aquello [E121 v] que/se hubiera introducido en él y quede clarificado y se mejore.

¡Qué malo es que el médico no sepa extraer la fuerza contenida en un medicamento, ni tampoco sepa la manera cómo el medicamento atrae [de otra sustancia] unas potencias que no le son inherentes, después de que le haya sido arrebatada la propia fuerza! Sin embargo, peor sería que no supiera reconocer en los medicamentos qué potencias son las naturales y cuales las accidentales, pues en ellos hay dos, tres o más potencias opuestas, de entre las que el médico ha de saber escoger unas y dejar otras y, si no puede ni sabe hacerlo, ello indicará que es una persona vulgar[50].

Sobre el modo de mejorar algunos alimentos

Las frutas hay que cortarlas una vez que hayan madurado y estén en perfecta sazón.

Si se quieren guardar las uvas, conviene hacerlo colgándolas invertidas y, antes de tomarlas, hay que lavarlas con agua caliente.

Si se lavan los higos verdes con agua fría después de haberles quitado la cáscara, desaparece su sustancia lechosa.

[M 14r] El membrillo, si se asa, se digiere más rápidamente y pierde/su potencia laxante, pero conserva la astringente.

Las granadas, si se cuelgan, se mantienen en su mismo estado, lo mismo que las azufaifas.

El melocotón y el albaricoque no se pueden guardar [frescos] de ninguna forma.

El cohombro, si se lava con agua caliente hasta que desaparezca su pelusa, mejora.

Si el pepino se asa, disminuye su poder de enfriamiento.

[E 122r] El melón se toma en ayunas, solo/o con miel.

La lechuga se lava y se deja en remojo hasta que parezca que está mustia; a con- [P 18v] tinuación,/se puede comer.

La sandía no la empleo como alimento; como medicamento, recomiendo que se beba su jugo tal cual y, otras veces, cuando es necesario, prescribo que se tome la pulpa.

El queso fresco está mejor si se toma con miel o con jarabe de oximiel.

50 Según R. Kuhne (*apud* «Abū Marwān b. Zuhr»), en el *Kitāb al-Taysīr* hay una frase, muy parecida a ésta, que parece que es una alusión a su padre, pese al respeto que por él sentía.

tomillo y es útil para preparar con ella los jarabes que llevan su mismo nombre u otros parecidos.

Hay otras variedades de miel que huelen a asafétida o tienen otros olores desagradables y no se deben de utilizar en los preparados médicos, aunque, si no queda más remedio, hay que clarificarlas previamente en la forma que acabo de mencionar. Si, además, a este tipo de miel le pones un poco de cera al cocerla, la espuma se agolpará a su alrededor y entonces es cuando la deberás sacar.

Cera

La cera no es ni todo lo caliente, ni fría, ni húmeda, ni seca, sino intermedia entre todas estas cualidades y, por ello, es un elemento constitutivo del emplasto de cerato.

A veces la cera puede adquirir algunas cualidades nocivas de las plantas que la componen; por tanto, si quieres/purificarla y clarificarla, disuélvela. A continuación, coge un recipiente, mójalo en agua, y lo vas metiendo y sacando rápidamente en la cera; cuando esta cera se derrame, retira la que se haya quedado adherida al recipiente y continúa de este modo hasta que obtengas la cera que/necesites. [E 121r] [M 13v]

Después, ponla al sol sobre una tela limpia o sobre un esterillo y, cuando se caliente, rocíala con agua fría, una vez tras otra, hasta que resulte limpia y pura, sin sabor ni olor desagradable; entonces, la puedes/emplear [en lo que necesites]. [P 18r]

Aceite [de oliva]

Uno de los mejores aceites es el [puro] de oliva, extraído de las aceitunas maduras, sin ningún añadido de sal ni de otros elementos. En él se encuentran difusas unas humedades que lo enturbian y lo apartan del equilibrio de su complexión. En cuanto a su esencia oleaginosa, resulta equilibrada entre el frío y el calor, entre la humedad y la sequedad.

Si quieres quitarle sus humedades, ponlo en un recipiente y vierte sobre él agua dulce; después lo vuelcas, lo filtras y le echas otra agua, así hasta que se clarifique. Una vez clarificado y limpio, lo puedes emplear en cuantos preparados medicinales sea necesario.

El mejor aceite de oliva es el que tiene un buen aroma y un sabor agradable. Si cae una pequeña cantidad sobre papeles o ropa, rezuma a través de ellos y se extiende mucho, formando una gran mancha.

Azúcar

El azúcar, según Galeno, es una variedad de miel. Es más aconsejable utilizar azúcar que miel en la preparación de jarabes específicos para el esófago, el estómago y la vejiga urinaria.

[P 17v] Por el contrario, se recomienda el uso de la miel,/en lugar del azúcar, para elaborar jarabes que sirvan para resolver la obstrucción de las vísceras, así como, [M 13r] según la usanza de los [médicos] clásicos, en los electuarios utilizados como triaca./ La miel genera en los ancianos una sangre de gran calidad.

Vinagre

Todos los vinagres tienen una complexión y una esencia que guarda relación con el producto del que se obtienen. El vinagre es, en sí, más frío que éste; corta, limpia y acaba con la flema, deseca y enfría, al mismo tiempo que evita la putrefacción y la combate [cuando ya ha aparecido].

Diferencias entre el calor de la miel y el del azúcar

El calor de la miel, lo mismo que el del azúcar, se debe a que ambos productos [E 120v] son dulces. El azúcar tiene un calor ígneo/que lo recibe del fuego cuando se está trabando. La miel tiene un calor distinto, como si fuera venenoso, procedente de los conductos que hay en las entrañas de las abejas.

Y puesto que las abejas, en cuanto animales, tienen calor, un calor que, además, es venenoso, es esa cualidad venenosa la que transmiten cuando pican y que, a su vez, les ha sido transmitido a ellas. Por esto, cuando clavan su aguijón, causan un dolor mucho más agudo que el que se produce al clavar un clavo repetidas veces.

Este dolor se debe a la potencia venenosa que posee la abeja, una potencia que se encuentra dispersa en la humedad supurante que contiene, pero que desaparece cuando se le quita la espuma a la miel; de esta forma queda depurada de todas las sustancias turbias que hubieran penetrado en ella.

El procedimiento es el siguiente: se mezcla la miel con abundante agua y se pone a cocer; cada vez que suba su espuma, se le quita, y así hasta que se consuma ésta y vuelva de nuevo a su anterior estado viscoso, momento que se aprovecha para retirarla del fuego.

Hay un tipo de miel en la que predomina el olor a rosas y, por tanto, es recomendable para la [elaboración] del jarabe de rosas; otra exhala el aroma del

Además, las carnes duras, gracias a la potencia preservadora que les queda y que les ha sido conferida por los distintos órganos, procedente de la potencia animal que éstos poseen en vida, están unidas más firmemente y no se relajan, pero esta fuerza desaparece cuando la carne se altera en el estómago. Sin embargo, unas horas después que el animal haya sido sacrificado, esta potencia se disuelve, facilitando la digestión.

Bebidas

Después de comer se puede beber agua, con miel o azúcar, o las bebidas compuestas acostumbradas o, también, los arropes. Pasadas unas horas después de comer, se puede beber lo que se quiera. El agua que se utilice para beber tiene que estar totalmente limpia; en invierno, cuando el agua proceda de ríos, sería prudente templarla un poco antes de tomarla.

Tipos de aguas

Las mejores aguas son las de las fuentes cuyo nacimiento está orientado hacia la salida del sol, las que, cuando entran en contacto con el calor, se calientan/rápidamente [E 120r] o, si se ponen en contacto con el frío, se enfrían al momento.

Miel

La miel es una de las bases más sólidas en las que se fundamenta la conservación de la salud y la cura de las enfermedades[48]. La mejor es la clara, la que puede traspasar la vista, la que no es ni muy sutil ni tampoco muy espesa, es decir, la intermedia, y la aromática.

La miel blanca es adecuada para preparar el jarabe de rosas y el julepe[49].

La que refresca y tiene un tono rojizo es adecuada para la elaboración de jarabes calientes, como el de tomillo, el de cantueso, el del lirio y otros semejantes.

Si se bebe agua con miel, tal cual, sin ningún tipo de elaboración, lo mejor sería utilizar miel de primera calidad, previamente despojada de su espuma.

[48] Es decir, que la miel era considerada como uno de los fundamentos de la medicina, tanto curativa como preventiva.

[49] Arabismo procedente de *ŷullāb*, «bebida preparada con agua y cualquier jarabe», y éste del persa *gulāb*. Es el agua de rosas. Cf. Ibn al H'achcha, *Glossaire*, n.º 288, p. 31; D.C.E.C.H., p. 1075.

las comidas. Es caliente, genera eructos malolientes y, si se toma como medicamento, mejora las asperezas de la tráquea y aclara la voz.

La zanahoria cocida a modo de conserva puede considerarse también como un encurtido. Si se prepara con vinagre, es mejor tomarla al principio de las comidas y, si lleva mostaza, en medio de ellas.

La cambronera, que se toma con sal, deseca mucho, tonifica el estómago y, por el componente de sal que contiene, suaviza el frío; es mejor tomarla antes que después de comer.

La hierbabuena fortalece y levanta el ánimo y es un aromatizante que hay que emplear en las comidas.

El puerro es dañino y llena la cabeza de elementos residuales que, lo mismo ascienden [hasta ella], que arrastran en su ascensión a otros elementos. No tiene ninguna utilidad, por lo que es mejor no emplearlo.

El hinojo se puede tomar al principio o al final de las comidas, sin que en ninguno de los dos casos sea perjudicial.

El toronjil y el apio se emplean de la misma forma que el hinojo.

La albahaca, cuando está muy seca, se puede considerar también como un encurtido; si se toma, que sea después de comer.

El berro se utiliza de la misma forma que el apio. Es caliente, deseca y for-
[P 17r] talece la digestión./Quienes tengan eructos flatulentos no deben tomar ninguno [de los diversos tipos de encurtidos citados], salvo el de lima y el de cambronera.

Diversas formas de preparar las carnes

Hay que lavar las carnes para quitarles todo aquello que llevan mezclado, como
[E 119v] puede ser la sangre ilícita/u otras determinadas sustancias; también hay que realizar esta operación para quitarles los desechos que, por su nocividad, se desprenden del animal cuando se sacrifica, y al entrarle el aire [en la operación de degüello] se precipitan y quedan diseminados por su carne.

Las carnes bastas conviene prepararlas cocidas con vinagre, extremando su cocción. Las carnes duras hay que dejarlas, después de que hayan sido sacrificadas,
[M 12v] unas horas/en reposo antes de cocinarlas. Si se ponen ramas de cabrahigo en una olla que contenga carne basta, ello acelera el proceso de maduración de la carne; y si se tritura para hacerla albóndigas, se digiere mucho mejor en el estómago.

Las carnes blandas y ligeras, como la del pescado, hay que cocinarlas inmediatamente después de la muerte del animal, ya que este tipo de carnes no posee ninguna fuerza que pueda impedir que se altere su esencia, tal como hace el agua que contienen las carnes duras.

SOBRE LAS DIVERSAS CLASES DE ALIMENTOS

Todo lo que ablande el vientre se debe tomar al principio de las comidas y lo que sea astringente, tras ellas. Quienes tengan eructos flatulentos no deben de tomar fritos, pues todos ellos tienen una fuerza sulfurosa. Quienes tengan eructos ácidos/deben evitar todo tipo de alimentos fríos y prevenirse contra [sus perjuicios] [M 12r] tomando miel y dulces; también deben abstenerse de beber de golpe agua pura y fría y guardarse del agua salobre, pues molifica el vientre, igual que el agua templada; esta última, además, hace que las sustancias residuales salgan del estómago.

Encurtidos

Hay muchos tipos de encurtidos [entre ellos los siguientes]:

El [encurtido] de alcaparras, que es muy bueno tomarlo antes de comer.

Es muy recomendable para las personas que tengan frío el estómago poner salsa de mostaza[47] en las comidas.

El [encurtido] de aceitunas tonifica el estómago, tanto si se toma en la comida o después de ella, igual que el almorí.

El [encurtido] de lima estimula el apetito, tonifica el estómago y actúa como antídoto frente a los venenos. Se puede tomar antes, en o después de las comidas, pues en todos los casos resulta muy provechoso.

El [encurtido] de rábano hace que los alimentos vayan flotando hacia la boca del estómago./No es muy recomendable tomarlo pero, si se hace, que sea al final de [E 119r]

[47] En los tratados culinarios hay algunas recetas de platos cuyo nombre está tomado de este condimento o salsa a base de mostaza. Así, la *Faḍāla* recoge la del *ṣinābī*, con carne, «excelente para los estómagos fríos y débiles», o el otro plato *ṣinābī*, también a base de carne, que presenta el *Tratado de cocina hispano-magrebí*. Cf. Ibn Razīn al-Tuŷībī, *Faḍālat al-jiwān fī-ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-l-alwān*, ed. M.B.A. Benchekroun, *La cuisine andalou-marocaine au XIIIe siècle*, Rabat, 1981, p. 79; A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 25/20.

[E 118v] todo/si encuentra un estómago débil, y también puede provocar muchas dolencias de origen frío. Si se cuece con bastante pimienta, se mejora.

Setas

Son mucho peores que la trufas, pues estas últimas, cuando se digieren totalmente, generan un quimo apenas nocivo.

Sin embargo, en las setas no hay nada bueno, especialmente en las que crecen espontáneamente en estercoleros, que pueden llegar a producir la muerte por envenenamiento o por asfixia.

[P16 v] Realmente, no tienen ninguna propiedad buena, por lo que no es recomendable/ consumirlas.

silvestres se preparan de esta forma, cocidas con carne, hay que tomarlas, o bien a mitad de la comida o al final.

Si se toman solas, quienes tengan diarrea lo deben hacer al principio de las comidas y, quienes padezcan debilidad en la boca del estómago, lo harán al final de ellas, ya que producen vómitos, tanto si se toman cocidas como crudas —pese a que su naturaleza es intermedia entre la suavidad y la aspereza—, pues la astringencia que poseen se opone a la fuerza digestiva y tardan en digerirse. Son poco sabrosas.

Palmito

Como se sabe, el cogollo del palmito[45] es frío y seco, aunque su frialdad no es muy intensa; tiene una esencia espesa que resulta nociva para el estómago, en el que produce dolores. Si se toma antes de comer, resulta astringente; a veces es útil contra la incontinencia urinaria, debido a la fuerza astringente que posee, a pesar de que su espesura impide que los efectos beneficiosos que contiene lleguen hasta la orina.

Alcanería

La alcanería[46] es la alcachofa hortense. Tiene la misma complexión y propiedades que la variedad silvestre, aunque es más húmeda y menos caliente, ya que vive siempre en un medio húmedo y acuoso.

Trufa

Se da en el estiércol y en la tierra arenosa y resulta intermedia entre las plantas y los animales. Su complexión es fría y húmeda. Una vez digerida, genera un humor espeso y flemático, pero antes de digerirse produce dolores estomacales, sobre

[45] Aunque el término *dawm* se aplicaba tanto a la palma enana o palmito (*Chamaerops humilis* L.) como a la palmera egipcia (*Hyphaene thebaica* Mart.), en al-Andalus parece ser que tuvo más aceptación el primer significado. En el norte de Africa también se cree que se aplicó pronto la palabra *dawm* a la palma enana, como se sigue haciendo actualmente, ya que dicha planta es mucho más común en esta zona que la egipcia. En nuestro texto designa al «cogollo del palmito», que es la parte comestible del mismo. Sobre el doble significado de *dawm* y su distribución geográfica. cf. J. M.ª Carabaza Bravo, *Aḥmad b. Muḥammad b. Ḥaŷŷāŷ*, II, pp. 599-601.

[46] Según el D.R.A.E., alcanería es una forma antigua derivada del árabe *al-qannāriyya*, «el cardo», que designa una especie de alcachofa. Por otra parte, el D.C.E.C.H. la identifica con la alcachofa, procedente del árabe magrebí y emparentado con la voz griega *kinara*. En el texto de Avenzoar se refiere, en concreto, a la variedad hortense de la alcachofa, también llamada *ḥaršuf al-naṣāra*, «alcachofa de los cristianos» según el médico argelino ʿAbd al-Razzāq (s. XVII-XVIII), Cf. ʿAbd al-Razzāq, *Kašf al-rumūz*, trad. franc., L. Leclerc. París, 1874, pp. 139 y 140; Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, 2 vols., Madrid, 1984[20], I, p. 58; D.C.E.C.H., I, p. 129.

Si se lava el cuerpo con la pulpa del melón, lo limpia y lo hidrata, quitándole las huellas que dejan en él el calor del sol y el cansancio. Si [se trituran y] se beben la cáscara y las pepitas de melón, este preparado disuelve los cálculos de forma extraordinaria.

Pepino

Es frío y húmedo. Si se huele, reconforta en los casos de desvanecimiento. Si se come, calma el ardor estomacal. La ingestión de su pulpa tiene efectos diuréticos, igual que el corazón del cohombro; sin embargo, el poder de enfriamiento del pepino es más intenso que el del cohombro. Las semillas del pepino producen este mismo efecto.

Sandía

Es más fría y húmeda que el pepino; su naturaleza es extremadamente espesa y es tan escasa en ella la bilis amarilla que, si hay alguna en el estómago, lo que hace [M 11v] es,/más bien, combatirla. Por esto la recomendamos a los jóvenes de complexión ardiente que padezcan fiebres agudas, pues los alivia.

Alcachofa [silvestre]

Es[44] caliente y seca, limpia el organismo enérgicamente y suaviza los humores. Tiene la peculiaridad de evacuar los residuos orgánicos a través de la orina y, [E 118r] por ello,/suaviza el mal olor de las axilas y el resto del cuerpo. Estos efectos los produce tanto si se toma cocida como cruda.

La gente las guisa con carne, lo mismo que hacen con las calabazas, añadiéndoles especias y vinagre, y resulta un plato muy sabroso y bueno. Si las alcachofas

[44] *Ḥaršuf*, junto con sus variantes *jaršūf*, *juršūf* y *ḥuršuf* era y es el nombre más usual y difundido para designar a la alcachofa en el mundo árabe. A él se le añadió en al-Andalus el apelativo *al-qannariyya* —o *al-qinnariyya*—, procedente del griego *kinara*. Aunque también aparece en algunos textos el término *kanŷar*, arabizado del persa *kangar*, en la España musulmana eran los dos primeros los vocablos más empleados, generalmente como sinónimos de la misma planta, alcachofa. En el texto de Avenzoar vemos, en cambio, que *jaršuf* se refiere al alcaucil o alcachofa silvestre, mientras que *al-qanāriyya (sic)* designa a la variedad cultivada. Con el tiempo, parece que se impuso la forma *juršūf*, única registrada por Pedro de Alcalá, y esta palabra árabe sería también la que quedaría en nuestra lengua para designar la alcachofa. Sobre este tema puede verse, básicamente, J. M.ª. Carabaza Bravo, *Aḥmad b. Muḥammad b. Ḥaŷŷāŷ al-Išbīlī: al-Muqni' fī l-filāḥa. Introducción, estudio y traducción con glosario* (Tesis doctoral reproducida en microfichas), Universidad de Granada, 1988, 2 vols., II, pp. 748-750 y 861-862, notas n.º 305-306, donde se recoge un detallado estudio filológico sobre el tema, completado con una amplia bibliografía.

Ciertamente, como dijo Galeno, el melón, al sufrir una transformación nociva, genera un humor parecido al veneno, pero no dijo que esta alteración se produjera por el simple hecho de comerse el melón, sino que requiere ciertas condiciones. Una de ellas/puede ser cuando en la comida [que se haya tomado con el melón] y [E 117r] en el estómago exista un humor nocivo, pues como el melón no posee ningún poder astringente que lo proteja, se acelera el proceso de su alteración nociva ya mencionado.

Otra circunstancia que acelera este proceso es cuando la gente toma el melón con pan o después de una comida copiosa y de naturaleza ligera, sin ningún poder astringente que evite que se altere; ello, unido a la comida que queda en el estómago, impide que el melón pueda salir de este órgano una vez digerido, ya que el resto de los alimentos se digieren con una mayor lentitud.

Algo parecido sucede cuando se digiere carne de polluelos junto con carne de camello viejo o con carne de toro, pues en la carne de los primeros se dan los mismos perjuicios que en el melón. Esta carne entra en combustión, a menos que la cantidad que haya de ella en el estómago sea superior a la de carne de camello o de toro, en cuyo caso se abre la boca inferior del estómago, el píloro, por el que sale [sin digerir] la carne de la que había menos cantidad [—la de camello o la de toro—], debido a que aquella otra cuya cantidad era mayor [—la de polluelos—] ya se había digerido.

Cuando esto ocurre, a las personas les sobrevienen, además de los mencionados, otros muchos perjuicios, porque la comida que sale del estómago sin haberse digerido bien en la primera digestión, no llega a hacerlo nunca, ni en la segunda ni en ninguna otra de las restantes digestiones.

Por tanto, el melón y la carne de polluelo se asemejan en este aspecto, es decir, que ambos dificultan la digestión, aunque el melón lo hace más rápidamente, ya que es acuoso y no tiene ningún poder de retención que lo proteja. Sin embargo, tanto uno como la otra se pueden tomar solos hasta mil veces sin que den lugar a una transformación nociva.

Por lo que respecta al melón maduro,/si se toma en ayunas hasta quedar [E 117v] saciados, purifica el organismo y lo refresca moderadamente mientras tiene lugar su proceso de abstersión; después se expulsa a través de la orina y de las heces, lo que hace que se equilibre la complexión corporal, ya que con él evacúa parte del humor fuerte y perjudicial y, además, limpia el cuerpo. Por ello, es conveniente tomar melón y, aunque el interés del tema me empuja a profundizar en todo esto, lo dejo y vuelvo con lo que estaba tratando antes.

Acabamos de mencionar los efectos del melón como alimento; en cuanto a sus propiedades medicinales, hay que señalar las siguientes: desintegra los cálculos, es diurético, enfría y humedece equilibradamente, como sabe la gente y, por ello, cuando se huele, reanima a las personas [que sufren desvanecimientos]. Este mismo efecto produce/el cohombro. [P 16r]

Nabo

Es caliente y húmedo. Produce unos maravillosos efectos corporales, pues alimenta, aunque no excesivamente, calienta, hidrata, es afrodisíaco y fortalece la vista, debido a una propiedad de su esencia.

No sé que tenga ninguna propiedad censurable, salvo que produce gases, no fríos, estomacales e intestinales, aunque son indoloros. Si se cuece bien, en mi opinión, constituye uno de los mejores alimentos.

Zanahorias

Son también calientes y húmedas, diuréticas, abstersivas, más nutritivas que los [E 116v] nabos y afrodisíacas,/todo ello si se toman cocidas; si se toman crudas, como hacen las bestias, pueden tardar mucho en digerirse.

Cohombro

Prácticamente, resulta intermedio entre las frutas y las verduras. Es frío y húmedo, su sustancia no es muy espesa y es mejor que la de la calabaza —tanto crudo como cocido—, extraordinariamente diurético, calma el ardor de la orina y, a través de ella, expulsa la bilis amarilla, combatiéndola por medio de su complexión; por último, y gracias a su poder de abstersión, también evacúa la flema a través del flujo de la orina.

La pepita que contienen su semillas no es nada nociva, en mi opinión. Su pulpa, si se toma de tarde en tarde, enfría; por el contrario, si se toma con asiduidad, hace que los humores se tornen espesos y bastos, porque el que ella genera es flemático, [M 11r] espeso y viscoso. Pese a su basteza, tiene una esencia/más ligera que la de la calabaza.

Melón

Muchos médicos tienen una opinión equivocada con respecto al melón y su error se debe a que han interpretado mal las palabras de Galeno, que dijo que cuando el melón experimenta una transformación nociva, genera un humor un tanto [P 15v] parecido/al veneno, y ello les ha inquietado e inducido a formarse una opinión errónea sobre la bondad del melón.

Esto lo podemos explicar con el siguiente símil: si [se coge un hierro y] se golpea con este hierro a un hombre, se le ocasiona la muerte; sin embargo, mil hombres pueden ver el hierro pero, si no lo cogen ni golpean con él [a nadie], este hierro no se convierte en asesino, y lo mismo sucede con el melón.

Berenjena

Todos los médicos concuerdan —y están en lo cierto— en que la berenjena, como alimento, es una hortaliza nada recomendable, aunque no tanto como la col.

Como medicamento, ya he dicho que la col es útil para la ronquera y para aclarar la voz; además de esto, si se bebe su jugo, suelta el vientre.

Por lo que respecta a la berenjena, como alimento, no tiene nada bueno. Como medicamento, curte el estómago, lo fortalece y lo tonifica y es útil contra las náuseas y los vómitos, si se cuece bien. Tiene dos potencias —amargor y estipticidad— y, por tanto, lo mismo puede laxar el vientre, por la primera de ellas, que retenerlo, por la segunda, o pueden actuar ambas a la vez, resultando beneficioso para el estómago, si Dios quiere.

Ajos

Son muy calientes y secos; provocan la orina, la menstruación y el sudor y generan en el estómago una bilis amarilla de color parecido al del puerro[43].

Resultan nocivos para las personas de complexión caliente, pues se suben a la cabeza y, desde el estómago, arrastran los vapores procedentes de otros alimentos, dañando gravemente la cabeza y demás órganos sensoriales.

Por esta razón, tienen que abstenerse de comer ajos quienes tomen alimentos tan/poco recomendables como las habas, el pescado, el queso y otros parecidos. [E 116r] Constituyen/una triaca contra la mayoría de los venenos, por lo que los utilizamos [P 15r] en la preparación de los magnos electuarios.

Cebollas

Son calientes y excesivamente húmedas. Si se abusa de ellas generan gases estomacales y malos olores en las axilas, producen en el cuerpo un humor de naturaleza flemática y de complexión espesa y caliente que resulta nocivo y corrupto y, a su vez, causante de corrupciones.

Tanto si se toman asadas como cocidas, son afrodisíacas y, si se ponen en gran cantidad en las comidas, producen este mismo efecto. Es muy bueno tomarlas cuando se hayan bebido aguas en mal estado.

Si se aplican en forma de emplasto sobre la piel afectada de vitíligo, la limpian. Si su zumo se instila en el oído, calma su zumbido. Si se vacían y se cuece aceite de oliva dentro de ellas, este aceite sirve para aliviar los dolores del oído.

El puerro es intermedio entre los ajos y las cebollas.

[43] Sobre este cuarto tipo de bilis amarilla que cita al-Rāzī, producida por algunos alimentos, como pueden ser las hortalizas, cuando no están del todo maduros o tienen un exceso de calor, cf. al-Rāzī, *Kitāb al-madjal ilà ṣinā'at al-ṭibb*, ed. y trad. cast. M.ª C. Vázquez de Benito, *Libro de la introducción al Arte de la Medicina o «Isagoge» de Abū Bakr Muḥammad b. Zakarīyā al-Rāzī*, Salamanca, 1979, pp. 43/56.

Acelga

Más que fría, la acelga se puede decir que es nitrosa; evacúa y resuelve, en cierta medida. Es la mejor de las verduras y la más recomendable, tanto para quie- [E 115r] nes tengan flema viscosa/en su estómago como para quienes tengan bilis amarilla, ya que las expulsa gracias a su poder de evacuación. Es poco nutritiva.

Col

La gente toma col y hace elogios de ella, aunque es la peor de todas las verduras, pues genera atrabilis, sugestiones, lepra, repugnante sarna y epilepsia. No conozco ninguna verdura peor que ella, salvo la berenjena, con la que guarda un gran parecido. Es caliente y seca, y no se le reconoce ninguna propiedad beneficiosa, [P 14v] con la única excepción de que,/tanto si se come cruda como cocida, aclara la voz de una forma extraordinaria y maravillosa. Si la toma quien tenga ronquera, ésta le desaparece. Si se cuece y se prepara un emplasto con esta cocción y harina y se pone sobre los tumores, los hace madurar.

Calabaza

Es fría y húmeda, de sustancia basta y de lenta digestión. Si se ingiere sin que esté excesivamente cocida, puede producir desvanecimientos y dolores estomacales, razón por la que algunos le dan, acertadamente, el sobrenombre de «veneno». Si se extrema su cocción hasta que esté totalmente cocida, puede ser adecuada para las personas de complexión caliente, cuyo estado mejora, al mismo tiempo que les proporciona un nutrimento moderado, es decir, ni excesivo ni tampoco muy escaso.

La mejor forma de preparar la calabaza consiste en acidularla con un vinagre muy ácido, mientras que cocida con carne resulta un plato muy sabroso, aunque genera un quimo muy espeso y frío.

El aceite que se extrae de sus semillas produce sueño y lo mismo ocurre si se aspira el olor de sus flores.

Si su corteza se coloca sobre el estómago, calma su ardor; si se pone en forma de emplasto sobre los tumores de la alfombrilla, los alivia.

[E 115v] Si en su zumo se lava cerato,/hace que éste, debido a la basta sustancia de dicho zumo, resulte refrescante y que no sobrepase al calor corporal.

Si se endurece el cuerpo de la calabaza, con él se fabrica un recipiente y se llena de agua, ésta se queda detenida en el estómago [cuando se bebe]; y si en tal recipiente [M 10v] se pone/alguna bebida alcohólica, su potencia embriagadora queda mermada.

Hortalizas

Todas las verduras, por una peculiaridad de su esencia, son nocivas para los atrabiliarios, exceptuando la lechuga y la buglosa —o lengua de buey—.

Buglosa

La buglosa es moderadamente caliente y húmeda; de modo especial, alegra el ánimo y opone resistencia a la atrabilis.

Lechuga

Genera una sangre extraordinariamente sutil y es beneficiosa contra la comezón producida por la combustión de los humores.

Achicoria

Es moderadamente fría y húmeda. No posee la misma humedad y frialdad que la lechuga, pero enfría de un modo equilibrado y presenta una cierta humedad y una fuerza capaz de resolver las obstrucciones.

El armuelle es frío y seco, igual que la *espinaca*.

Verdolaga

Tiene una capacidad de hidratación y de enfriamiento mucho mayor que el armuelle.

Todas las verduras molifican el vientre y resultan perjudiciales para los atrabiliarios, salvo la lechuga y la lengua de buey.



Algarrobas

Son secas y estípticas, moderadamente calientes y muy astringentes, por lo que, quienes padezcan diarrea, tienen que tomarlas antes de comer.

Madroño

El fruto del madroño es un antídoto suave y, aunque produce dolor de cabeza, resulta nutritivo.

Dátiles

Son[41] calientes y secos, tienen una sustancia espesa y un quimo nocivo, obstruyen el hígado y entumecen la cabeza. Los frescos son mucho peores que los secos, pues producen tumores en el hígado y en el riñón.

[P 14r] Son una fruta poco apreciada, salvo por/las personas que realizan trabajos muy pesados, las que padecen cansancio y las que comen poco, pues a ellas les resultan menos nocivos que a otras.

Los dátiles de gran tamaño resultan mejores y más sabrosos, aunque más perjudiciales [que los pequeños].

Médula de la palmera datilera

Tiene una sustancia espesa y es fría. Cuando se come genera un esperma muy potente y, por ello, se emplea como afrodisíaco.

Si las hojas de la palmera y sus ramas se emplean para remover los ungüentos[42] que sirven para hacer crecer la carne, la efectividad de éstos aumenta de forma extraordinaria.

Por lo que respecta a sus huesos, cuando se machacan después de haberlos quemado, se obtiene de ellos un colirio que fortalece los ojos.

Bellotas

Las bellotas, de esencia basta, son algo inclinadas al frío, secas y astringentes y producen dolores estomacales.

Castañas

[E 114v] [M 10r] /Las castañas,/como alimento, son mucho mejores que las bellotas.

[41] La copia de París es la única que emplea el mismo nombre —*najīl*— para designar a la palmera datilera y a su fruto.

[42] Sobre este tipo de ungüento, *al-marham al-najlī*, llamado así porque, cuando se ha puesto al fuego, los ingredientes se remueven con ramas frescas de palmera, cf. C. Alvarez de Morales y Ruiz Matas. *El «Libro de la almohada» de Ibn Wāfid de Toledo (Recetario médico árabe del siglo XI)*, Toledo, 1980, p. 288, n. 72; R. Dozy, *Supplément*, II, p. 650; Ibn Zuhr, *Kitāb al-Taysīr*, p. 486.

Su zumo es más saludable que el de manzana y lo mismo se puede decir de su vinagre, si se compara con el vinagre extraído del zumo de manzana.

Plátano

Los plátanos no se cultivan en mi tierra[39]; son muy húmedos, emolientes, sin ninguna capacidad astringente, y producen náuseas. Se alteran rápidamente, tanto en el estómago [una vez que se ingieren], como en el exterior [en contacto con el aire], si se les quita la cáscara, aunque sólo estén así un poco tiempo. Hay que tomarlos, sin ningún tipo de duda, en ayunas.

Alfóncigo

Es, indudablemente, la mejor de las frutas. Es caliente y seco en una proporción equilibrada; tonifica el estómago y el hígado por una peculiaridad de su esencia[40] y, solo o acompañado con azúcar y pasas, tiene un agradable sabor. También se cuenta/entre los mejores y más beneficiosos medicamentos. [E 114r]

Su aceite es uno de los mejores tónicos estomacales y hepáticos de aplicación externa. Es recomendable de todas formas, tanto si se toma en ayunas, como en las comidas o con pasas y azúcar.

Piñones

Los piñones son calientes y secos y provocan náuseas si se abusa de ellos aunque, si se toman con pasas, no las producen.

Su aceite resulta útil en los casos de postración y de hemiplejia.

[39] El cultivo del plátano (*Musa paradisiaca* L.), uno de los frutales tropicales aclimatados por los árabes en la Península, aparece mencionado en fuentes calendáricas andalusíes, entre ellas el *Calendario de Córdoba*, ya en el siglo X, y en algunos de los tratados agrícolas posteriores como el de al-Ṭignarī, Ibn al-ʿAwwām e Ibn Luyūn. Por ello, resulta un tanto extraña esta afirmación de Avenzoar. Tal vez quiera decir con ello que el plátano no se cultivaba en Sevilla en su época o, más bien, que no era un cultivo muy extendido, Cf. *Le Calendrier de Cordoue*, publicado por R. Dozy, nueva ed. acompañada de una trad. francesa anotada por Ch. Pellat, Leiden, 1961, pp. 171-172; al-Ṭignarī, *Kitāb Zuhrat al-bustān wa-nuzhat al-aḏhān*, ms. n.º 2163 de la Biblioteca General de Argel, fols. 66v-67v; Ibn al-ʿAwwām, *Tratado de agricultura*, I, pp. 394-396; Ibn Luyūn, *Tratado de agricultura*, ed. y trad. cast., J. Eguaras Ibáñez, Granada, 1975, n.º 74, pp. 75/204.

[40] *Yumlat al-ŷawhar*, según Ibn al-Ḥaššā' (*Glossaire*, n.º 295, p. 32), «significa que la acción se debe a la naturaleza específica de la cosa que la produce, aunque su causa es desconocida». Este símil, de difícil traducción al castellano, aparece con bastante frecuencia en otros textos andalusíes, entre ellos el *Kitāb al-Kulliyyāt* de Averroes.

Avellanas

Las avellanas, conocidas también con el nombre de *al-ŷillawz*, son parecidas a las nueces en todas sus propiedades, con la salvedad de que producen menos náuseas estomacales que ellas.

Almendras

Las almendras son calientes, húmedas y de agradable sabor. Si se toman con su hollejo, no provocan náuseas, pues éste tiene una fuerza astringente que lo impide. Si se comen [solas], producen un sueño tranquilo e hidratan. Si se ponen en las [M 9v] comidas,/les aportan una humedad no excesiva y, si se prepara con ellas una [P 13v] sopa,/ésta resulta muy útil para el pecho y el pulmón, calma el escozor de la orina, limpia los conductos y los evacúa y, por último, aprovecha a los delgados y a los que padezcan consunción.

Si se extrae su aceite y con él se dan masajes en la parte posterior de la cabeza, a la altura de las vértebras dorsales, detiene el encorvamiento de las mismas; cuando se instila en la nariz, favorece el sueño. Si se unta por el rostro, lo limpia y [E 113v] lo/clarifica y, si se repite esta operación en los miembros corporales, los hidrata y embellece, impidiendo que se resequen.

Si el aceite de almendras se utiliza en la cocción de los alimentos, en lugar de emplear otros tipos de aceite, produce una saludable humedad y un sueño reposado; también mejora la condición de los cuerpos en los que, debido al cansancio, predomina la sequedad.

Las almendras, antes de que estén en sazón, es decir, las verdes, humedecen y enfrían moderadamente; se toman a modo de frutas frescas aunque, por la acidez de su sabor, son algo astringentes.

Cerezas

Esta fruta, conocida por el nombre de *ḥabb al-mulūk* o grano de los reyes, cuando aún no ha alcanzado la sazón no tiene poder de hidratación y se encuentra muy próxima a la sequedad.

En cambio, la que está madura suele ser más inclinada al calor, lo que hace que se consolide su potencia humectante y que disminuya su astringencia, hasta un extremo tal que apenas queda visible rastro alguno de ella. Por tal motivo, las cerezas maduras no provocan náuseas, sueltan el vientre, generan una sangre oscura y, en ocasiones, producen gases y dolores abdominales. Es mejor tomarlas en ayunas que con el estómago lleno.

resulta muy efectiva. También elaboran, con la cáscara de la toronja, un zumo que fluidifica, sin dar calor, los humores corporales.

Acerola

La acerola no se da en mi tierra. Posee una fuerte astringencia y retiene el vientre si se toma antes de comer; si se toma después, puede laxarlo, pues tiene una fuerza laxante que, cuando surge, actúa con potencia e intensidad.

La serba es muy parecida a la acerola en todas sus propiedades.

Moras

Las moras [del moral], cuando están verdes, estriñen y, al mismo tiempo, tienen una cierta capacidad resolutiva; tonifican y evacúan el estómago. Cuando están maduras pueden llegar a corromperse y, como consecuencia, molifican el vientre, al mismo tiempo que producen fuertes náuseas.

El arrope que se prepara con ellas es recomendable para el pulmón, el esófago, el pecho y la vesícula biliar; si se toman secas producen los mismos efectos/que este [E 113r] arrope.

La otra variedad de moras —las zarzamoras—, es decir, las que crecen en las zarzas, tienen la misma complexión que las del moral y, aunque son más perjudiciales para el estómago que éstas últimas, en las demás propiedades, ambas son iguales.

Nueces

Las nueces son calientes y secas, provocan náuseas y ablandan el vientre; si se abusa de ellas, producen tartamudez.

Cuando se unta el cuerpo con su aceite, se alivian los dolores causados por el frío.

Tienen un sabor muy agradable y se pueden tomar solas, tanto frescas como secas, o con higos y con azúcar y confitura de rosas. Las que se toman con confitura de rosas resultan excelentes, aunque no son recomendables ni para los jóvenes ni para las personas de complexión caliente, especialmente en verano; sin embargo, les están permitidas a los ancianos y, en épocas de frío, apenas le resultan perjudiciales a nadie.

padezcan estreñimiento la deben tomar antes de comer. Es un excelente alimento para todo tipo de personas, excluyendo sólamente a los paralíticos de edad avanzada.

Azufaifa

Galeno dijo que la azufaifa casi queda fuera del género de las frutas y que es una comida de mujeres y de niños. Está equilibrada, aunque algo inclinada al calor, [M 9r] y es también/moderadamente húmeda, si se toma [fresca]. Si se cuece con agua, ella le proporciona un frescor y una capacidad de humidificación tal que, unida a la que ya tiene, la hace húmeda, aunque no excesivamente.

Es beneficiosa para el pulmón, el pecho, el esófago y la vesícula biliar, todo ello dentro de las propiedades terapéuticas. La azufaifa resulta deliciosa y se toma a modo de fruta, aunque Galeno, como acabo de decir, casi no la considera como una de ellas.

Toronja

La cáscara de la toronja está equilibrada entre el frío y el calor, es muy seca y de una esencia ligera. Resulta beneficiosa para el estómago, tiene las características de un antídoto leve, perfuma el aliento, es útil para quienes tienen humores espesos y su aroma levanta el ánimo.

Su pulpa es fría y húmeda, genera humores fríos y, debido a su espesa sustancia, se digiere con lentitud.

[E 112v] El corazón de la toronja [38] es/frío y húmedo y, si tiene sabor ácido, lo es aún más; ambas variedades [la dulce y la ácida] enfrían y someten la agudeza de la bilis, al mismo tiempo que van calmando la sed hasta acabar por completo con ella.

El hueso de la toronja es caliente y seco, suaviza y evacúa los humores y resuelve [P 13r] las obstrucciones,/todo ello si se toma [triturado y mezclado] con alguna bebida; además, actúa como antídoto. Si se aplica en forma de emplasto, limpia y aclara el cutis.

A veces la gente prepara una mermelada con la corteza de esta fruta y le ponen [bastante] azúcar para que se conserve durante más tiempo; esta mermelada es muy estomacal y útil contra la pereza de dicho órgano. Otras veces, cuando no pueden hacer esta compota con la cáscara de la fruta, la preparan con hojas del árbol y

[38] *Ḥummāḍ al-utruŷŷ* es, según Ibn al-Ḥaššā', «la parte interna de la toronja, a la que se le aplica este nombre —*ḥummāḍ*— aunque sea dulce». Cf. *Glossaire*, n.º 364, p. 39.

maravillosa que Dios les ha concedido: si se comen con pan, impiden que éste se altere en el estómago.

La granada ácida corta la flema estomacal.

El zumo de la variedad dulce humedece y está casi equilibrado entre el calor y el frío. El arrope que se prepara con este zumo evita que los alimentos se alteren en el estómago; si se deja [en reposo durante un cierto tiempo] se transforma en un líquido semejante al vino y, después, en un vinagre cuya complexión es muy parecida a la del zumo de la granada ácida.

Melocotón

/El melocotón es frío y húmedo. Si se inhala, reconforta en los casos de desvanecimiento; si se come, produce humores vítreos y nocivos y, a veces, fiebres largas y mortales. [P 12v]

Aparte de su aroma que, como he dicho, reconforta —por el poder de Dios— en los desvanecimientos, y de que su ingestión acaba con los vapores estomacales, no sé que tenga ninguna otra propiedad beneficiosa.

La pepita de su hueso limpia y embellece el rostro. Si se instila una gota de su aceite en el oido, resulta muy útil contra la torpeza auditiva.

El zumo que se extrae de sus hojas mata los gusanos, dondequiera que ellos se encuentren.

Albaricoque

El albaricoque es muy parecido al melocotón, salvo en las utilidades que de él he mencionado, de las que el primero carece.

Ciruela

La llamada ojo de buey[37] tiene dos variedades:/una más clara, con tendencia al amarillo, y otra negra. De ambas, la que está verde fortalece el estómago y corta la sed; la madura molifica el vientre, enfría moderadamente, suaviza la acritud de la bilis amarilla, equilibra la complexión de las personas fogosas y afloja el estómago, salvo cuando se toma con la piel, en cuyo caso lo curte y lo tonifica. Quienes [E 112r]

[37] *ʿAbqar* es el término vulgar empleado en al-Andalus por contracción de *ʿayn al-baqar*, «ciruela» (fruto de la *Prunus domestica* L) y sinónimo de *iǧǧāṣ*. Cf. *Tuḥfa*, n.º 45, p. 22; P. de Alcalá, *Arte*, p. 169; J. Pérez Lázaro, «Palabras occidentales en el *Šarḥ al-faṣīḥ* de Ibn Hišām al-Lajmī», *Al-Qanṭara*, IX/2 (1988), pp. 363 y 364.

Peras

La pera es muchísimo mejor que la manzana, genera menos gases y es menos [M 8v] húmeda que ella. Si se toma antes de comer, corta la diarrea/y, si se toma después, actúa como laxante y calma la sed.

Los elementos [constituyentes] de cada variedad son distintos: así, la naturaleza de la pera dulce es caliente y húmeda, la de la ácida, fría y húmeda, y la de la estíptica, fría y seca; de acuerdo con esto, se puede decir que tiene una cierta propensión al frío.

Si se toma después de las comidas, a modo de postre, tonifica el estómago de quien padezca debilidad estomacal e intestinal pues, en caso de necesidad, no deja que las heces se evacúen de forma continuada. Si la pera se toma después de comer, entonces, resulta beneficiosa. Si se toma en forma de arrope, apaga la sed y alivia el calor de la bilis.

Su zumo, una vez exprimido, no tarda en avinagrarse. Este vinagre constituye un potente tónico estomacal que no daña los nervios, como sucede con los restantes tipos de vinagres, por la gran fuerza que tiene su esencia y que reside en su estipticidad y aroma.

Membrillo

El membrillo tiene una sustancia más espesa que la manzana y una mayor capacidad de enfriamiento que ella. A causa de esta espesa sustancia, calma menos la sed que la pera, aunque el membrillo es más astringente, al mismo tiempo que fortalece y levanta el ánimo. Su inhalación es útil contra las palpitaciones, igual que [E 111v] sucede/con la pera, aunque los efectos del membrillo son más intensos que los de ésta.

Los médicos acostumbran a preparar los *ŷawārišāt*[36] más con membrillos que con peras.

Granada

Hay dos variedades de granadas, dulce y ácida, y las dos son húmedas. La ácida es más fría y ambas generan gases, aunque muchos menos que los producidos por las manzanas. Las dos poseen una excelente particularidad, una propiedad

[36] Preparados medicinales de consistencia cremosa, cuyos componentes esenciales son el azúcar y el agua de rosas. Se empleaban por sus efectos digestivos. Cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 283, p. 31; A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 252-254/287-289; R. Dozy, *Supplément*, I, p. 186.

En cuanto a las uvas antes de madurar, las llamadas agraces, si se toman, calman el ardor del estómago, producen/un manifiesto beneficio a las personas de complexión caliente y tonifican el estómago, todo ello por una particularidad que poseen en sí mismas y en su complexión; también cortan los vómitos de una forma sorprendente. [E 110v]

Hay médicos que tienen la costumbre de exprimirlas y el zumo que obtienen lo utilizan en [la preparación de] bebidas que tonifican el estómago y en ciertas comidas, recomendándolo tanto para las personas enfermas como para las sanas.

Suelen poner una gran cantidad de este zumo en vasijas que se dejan al sol hasta que se evapora el líquido; el resto de la sustancia espesa que queda en el fondo del recipiente como si fuera polvo, al que llaman zumo de agraz —o agrazada—, lo guardan y lo emplean después como tónico estomacal para las personas de complexión ardiente y para cortar los vómitos de quienes tengan un humor estomacal bilioso que les produzca náuseas.

Los zarcillos de las vides, tanto si se toman [crudos] o en forma de electuario con azúcar, producen estos mismos efectos.

Manzanas

Si se huele, la manzana resulta la más beneficiosa de las frutas, pues su aroma fortalece el corazón y el cerebro y aprovecha a quienes estén debilitados, aunque es mucho más útil para los que padezcan sugestiones.

Sin embargo, hasta tal extremo resulta perjudicial comerla, que yo me atrevería a decir que no existe ninguna fruta comestible peor que ella. Produce gases en las venas y dolores musculares y, tal vez, puede ser una de las causas de la tisis porque, una vez que se ha digerido, la sangre que genera no puede circular y parte de ella se descompone en sutiles gases que quedan estancados en las venas. Es muy poco probable que estos gases puedan llegar a adquirir una gran potencia, pero si lo hacen y alcanzan la sangre, la tisis es inevitable, salvo en muy contados casos[35].

Da igual como se tome la manzana, pues tanto si está madura o verde,/como si ha comenzado o está a medio madurar, en cualquier caso, resulta muy dañina; por eso, en mi opinión, no se debe tomar. [P 12r]

En cuanto a su zumo, así como su poso, que es igual de dañino, no me gusta que los tomen ni las personas enfermas ni las sanas, salvo los jóvenes que tengan una salud y una fuerza excepcionales, pues ellos/pueden digerirlos sin que les causen perjuicios. [E 111r]

[35] Este pasaje lo recoge Averroes, citando de forma explícita la fuente: —«Abū Marwān b. Zuhr»—, Cf. Ibn Rušd, *Kitāb al-Kulliyyāt*, I, p. 299.

Uvas

Tienen un calor débil, son moderadamente húmedas y engordan y, aunque producen gases en las [diferentes] digestiones, en alguna de ellas estos gases se debilitan. Generan penosos y molestos dolores en el vientre y en los músculos.

Mosto

Constituye la base de las bebidas fermentadas, de los arropes y de los vinagres. Es caliente y húmedo. Cuando se bebe recién exprimido inflama el vientre, produce [M 8r] borborigmo y, tras dos o tres días, dolores en diversos órganos,/en la mayoría de [E 110r] las ocasiones,/a no ser que quien lo tome tenga un organismo joven y fuerte, en cuyo caso lo podrá digerir bien, aunque ello es poco frecuente.

Si se cuece [transformándolo] en arrope, resulta caliente, equilibrado entre la humedad y la sequedad; favorece la digestión, evacua el estómago, purifica el pulmón y la tráquea, calma la tos y el escozor de la orina y es muy recomendable [P 11v] para los transtornos de la vejiga urinaria, siempre que se cueza en vasijas de arcilla/ o de cobre, previamente estañadas, sin removerlo mientras que se esté cociendo, quitándole la espuma y clarificándolo con suavidad. Aquellos arropes que se están moviendo mientras que se cuecen, inflaman la sangre y son perjudiciales.

Si no se cuece el mosto, fermenta, como se sabe y, entonces, es posible que se potencie su daño, en principio, pues si de deja [en reposo] se transforma en prohibido vino. Pero si antes de que fermente se le pone un poco de vinagre, se le disuelve una pequeña cantidad de levadura, o se le añaden algunas sustancias ácidas, como el zumo de lima, de granada ácida o de cualquier otra fruta ácida, se transforma en vinagre que refresca y deseca y, con el paso del tiempo, dicho proceso de desecación aumenta.

Uvas pasas

Son moderadamente calientes y húmedas, madurativas, engordan, fertilizan el hígado y le hacen bien, gracias a una propiedad que Dios les ha concedido. El *nabīḏ*[34] que se extrae de ellas es más débil que el mosto en todos sus aspectos, aunque ambos son parecidos.

[34] El *nabīḏ* era una bebida espirituosa preparada con dátiles o pasas. El primero era usual en Oriente, mientras que en al-Andalus se solía hacer con uvas o pasas. Para muchos autores medievales, entre ellos al-Rāzī, el término *nabīḏ* designa a toda bebida embriagante, ya sea *nabīḏ* verdadero o vino, y este mismo significado genérico sigue teniendo actualmente. Sobre esta bebida y sus variedades, cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 813, p. 87; A. J. Wensinck, s.v. *Khamr*, E.I[2]., IV, pp. 1028-1029; ---, s.v. *nabīḏ*, E.I[1]., III, pp. 858-859.

Frutas

Galeno dijo que los higos y las uvas son los señores de las frutas.

Higos

Son calientes y húmedos; alteran el estómago, molifican el vientre y tienen propiedades purificativas. Los mejores son los que están del todo maduros, debido a su dulzura y a su sustancia lechosa; los peores, los verdes.

Los secos son menos húmedos y mucho más calientes que los frescos y, o están equilibrados entre la sequedad y la humedad, con una cierta inclinación hacia la sequedad, o son secos, aunque no en demasía. Alteran menos el estómago, son menos molificativos y producen muchos menos gases que los frescos, aunque al digerirse tampoco se ven libres de ellos, a menos que estos gases se produzcan en el vientre.

Aparte de esto, los higos secos proporcionan un alimento saludable y engordan, si se toman con cierta asiduidad, calman la fuerza nerviosa existente en el corazón y, sobre todo, anulan su ardor pero, una vez digeridos, producen en los órganos unas sustancias residuales que dan lugar a la aparición de piojos[33].

[33] En todos los manuscritos se lee, sin ningún tipo de dudas, *qaml* y, aunque hoy en día nos puede resultar un tanto extraña esta propiedad que Avenzoar atribuye a los higos, en la Edad Media era creencia común que tales parásitos se engendraban en el cuerpo por determinadas causas patológicas y se les atribuía la comezón producida por ciertas afecciones cutáneas, como la sarna. Por otra parte, Ibn Abī Uṣaybiʿa refiere la gran atracción que Avenzoar sentía por esta fruta, cuyo excesivo consumo le llevó, según le había pronosticado otro médico sevillano, a contraer la *nagla*, enfermedad que le causó la muerte, en opinión de dicho historiador. Por tanto, cabría la posibilidad de que el término correcto fuera este último, *nagla*, en lugar de *qaml*, aunque es bastante improbable. Sobre esta anécdota, véase Ibn Abī Uṣaybiʿa, *ʿUyūn al-anbāʾ*, pp. 520-521; G. Colin, *Avenzoar*, pp. 28-30.



darías cuenta de que es ello, sin ningún género de dudas, lo que le facilita su potencia [en la carrera].

Por tanto, no es que yo haya dicho que la rapidez se deba a la ligereza de su esencia, sino que el vuelo y la carrera de la gacela constituyen una forma peculiar de vuelo,/el vuelo sin alas, que consiste en ir dando saltos espaciados al [M 7v] correr, como si volara, y en ir trasladándose con rápidos movimientos. Esto último se debe al calor [del animal] y por ello ves que todos los animales de complexión caliente tienen unos movimientos rápidos. Pero, ya que me había propuesto/ [E 109r] no extenderme ni alejarme del tema, vamos a dejarlo.

Había dicho que el pez volador tiene una esencia más ligera y, sobre ello, no me cabe la menor duda; también decía que, siempre que su sangre fuera más roja y abundante, más caliente sería su complexión, si se compara con un pescado de menos sangre y menos roja.

Los moluscos de concha

Son fríos, térreos, atrabiliarios. El cangrejo de río se sabe que es más húmedo y frío que el marino; de éste último, es decir, de su carne, no constato ningún tipo de utilidad. Sin embargo, su caparazón resulta beneficioso si se tritura y se instila [en los ojos] o se pone en algún colirio.

El cangrejo de río tiene una importante, maravillosa y saludable propiedad: si se pone en una olla nueva de arcilla cubierta con una tapadera que tenga unos pequeños orificios por los que pueda salir el vapor y se deja al fuego hasta que esté muy tostado, casi quemado, y después se tritura entero, es decir, su caparazón junto con su carne, se obtiene un preparado que si se da a beber [disuelto en algún líquido] a alguien que haya sido mordido por un perro,/sanará. Este hecho ha sido [P 11r] comprobado muchas veces por la experiencia.

Esta receta de cangrejos tostados se ha incluido entre los magnos medicamentos, los electuarios, que actúan como antídotos contra los venenos.

Los médicos dicen, aunque yo no lo he comprobado, que si se cuecen los cangrejos de río y este cocimiento lo beben los tísicos, se mejoran. Sobre ello no tengo nada que decir/pues, aunque lo han mencionado varias autoridades, aún no [E 109v] lo he comprobado.

que reside en la naturaleza del hígado es, sin lugar a dudas, mucho más madurativa en dicho órgano que en los restantes.

Por lo que respecta al otro tipo de humedad que, como más arriba he dicho, se encuentra en un órgano al haber sido purificado por otro más potente, ¿no crees que esta humedad sólo se puede producir en el hígado de un animal que goce de buena salud? Pues si el hígado es la fuente que hace que surja el calor natural, por la sabiduría de Dios —alabado y ensalzado sea—, la enfermedad no tardaría en atacar rápidamente a aquel animal, dada la importancia del hígado. Por tanto, si resulta evidente que la humedad que hay en la esencia del hígado es más madurativa, no hay ninguna duda de que el hígado del pescado es más saludable que su sangre.

Grasa del pescado

[E 108v] Por lo que respecta a la grasa,/la de todos los pescados tiene una sustancia basta, si tenemos en cuenta que es un elemento graso, y lo mismo se puede decir de su sangre. De todo ello me ocuparé cuando trate de los productos grasos y de lo que se ha dicho de ellos, y cuando hable de la sangre y de lo que los médicos han opinado sobre ella.

Pez volador

Este pez [32] es más ligero que el resto y, por ello, puede volar, del mismo modo que [P 10v] los animales terrestres/que vuelan tienen una sustancia más ligera que los que no lo hacen.

Si alguien me objetara que antes había descrito a la grulla como un ave de esencia basta y a la gacela, que es un cuadrúpedo, como un animal de esencia ligera, yo le respondería lo siguiente: si comparas el vuelo de la grulla, que tiene alas, con el de la gacela, que no las tiene, pero da saltos de una braza o más y aventaja —o casi lo logra— a las aves, entonces te darías cuenta de la ligereza de su esencia y de la pesadez de la sustancia de la grulla, que apenas se alza, y sólo lo consigue después de haber realizado un enorme esfuerzo.

Además, si alguien me objetara que el ciervo, al que he descrito como un animal de sustancia pesada, sea el más rápido después de la gacela y que, incluso, le aventaje en la carrera, yo respondería que, si observaras su gran tamaño y su constitución, te

[32] Se trata del pez volador, también llamado «golondrina» (*Dactylopterus volitans* L.). En Melilla se le llama «chicharra» y en Ceuta «ronkaór». Cf. G. Oman, *L'ittionimia*, n.º 243, pp. 139-140.

La gente también pone el pescado en salazón; de ello ya se trató cuando hablamos, en general, del pescado. El reposo, al producir cierta alteración, le confiere calor, lo mismo que sucede con el calor de la sal y la sequedad de la misma. Su naturaleza es más delicada [que la del fresco], aunque resulta menos nutritivo; su quimo, en la mayoría/de los casos, es flemático y salado. El pescado fresco es mucho mejor que el que está en salazón, del mismo modo que el queso fresco es, de cualquier forma, mejor que el añejo. [M 7r]

Huevas de pescado

Los/huevos de todo animal ovíparo tienen una sustancia más fría y húmeda que el animal que los pone. Por tanto, las huevas del pescado son más nocivas que el propio pescado, igual que sucede en todas las especies de animales ovíparos, cuyos huevos son más perjudiciales que el animal mismo, porque tienen una sustancia más espesa y están menos equilibrados. [P 10r]

Las huevas del pescado son muy sabrosas; la gente las prepara cocidas, fritas o de otras muchas formas, por ejemplo, cocidas al rescoldo con vinagre o guisadas con aceite y sin agua, como he explicado al tratar del pescado.

Partes del pescado

La cabeza es la peor parte del pescado; las más saludables, el corazón y el hígado, aunque este último lo es algo menos. La parte trasera del pescado, es decir, la cola, es mejor que la delantera, debido al movimiento que realiza.

La superioridad del corazón se debe a que este órgano, en todos los animales, es más caliente que el propio animal. Lo mismo sucede con el hígado,/con la salvedad de que alcanza el punto máximo de humedad, lo que podría ser un signo de que el hígado no es muy bueno. Sin embargo, ello no es así, porque el hígado es la fuente de la digestión y, por tanto, sus humedades son muy superiores a las existentes en los restantes órganos del pescado. [E 108r]

Si alguien me objetara que las humedades de los restantes órganos actúan sobre ellos y hacen que la digestión se realice de un modo sucesivo, primero en el hígado, después en las venas y, finalmente, en los miembros, yo le respondería que la digestión no se completa del todo únicamente en el hígado, sino también fuera de él.

Por tanto, opino que 'humedad' es un término que se aplica a la humedad original de los órganos en sí mismos, en cuanto que son órganos. Del mismo modo se aplica también a toda humedad introducida dentro de cualquier órgano después de haberse purificado otro miembro, del que es desalojada; esta humedad original

ningún tipo de interpretación y, sin embargo, forzosamente, no de manera intencionada, he vuelto a caer en ello para tratar de aclarar este punto.

[*Preparación del pescado*]

La mejor forma de preparar el pescado es la siguiente: se escalda en agua caliente, a continuación se pone en una cazuela de arcilla o de loza vidriada con un poco de aceite. Cuando ya esté cocido, se deja a fuego lento y se le añade un caldo preparado con vinagre y jengibre.

Si se quiere mejorar este plato, se le añaden sopas al caldo, lo cual no le resta calidad aunque, si se le pone cilantro y huevos, resulta más sabroso. Si se le añade [P 9v] azafrán,/además de darle más sabor, le da mejor aspecto; sin embargo, altera la comida y genera en ella elementos nocivos, algunos de los cuales llenan el cerebro de [E 107r] vapores dañinos, obstruyen las venas y producen enfermedades./

Si se prepara cocido con aceite, como acabo de explicar, con un caldo sencillo o sin él, entonces yo no diría, de ninguna forma, que es nocivo, sobre todo si el pescado es de buena calidad.

Pero, del mismo modo que he dicho que las tórtolas y los pájaros hay que cocinarlos unas horas después de haberlos sacrificado, también opino que el pescado, del tipo que sea, hay que apresurarse para cocinarlo inmediatamente después de que haya muerto, sin tardar.

La gente suele preparar el pescado frito con aceite y ello no es nada aconsejable porque, al freirse, el calor del fuego le transmite una sustancia sulfurosa; por ello, todas las frituras son dañinas, especialmente para quienes tienen una complexión caliente.

A veces la gente añade a los fritos vinagre y ajos y con ello cometen un grave error, pues los ajos se suben a la cabeza y llenan el cerebro de humedades nocivas; por otra parte, el vinagre produce un considerable daño al cerebro. Tales ingredientes aumentan la nocividad del pescado, aunque la gente piensa que con ellos la combaten, oponiendo la frialdad de la esencia del pescado a la suavidad de la esencia de los ajos y del vinagre, cuando, en realidad, esta preparación constituye un peligro.

La gente también cocina el pescado con huevos y ello, especialmente la clara, extrema su nocividad; otras veces lo preparan con queso fresco y, de esta forma, añaden un perjuicio sobre otro. Por el contrario, si se pone en el atanor y se cuece [E 107v] bien, es saludable, lo mismo que si se asa en forma de pinchitos;/si se quiere, después se puede acidular.

Todos los pescados aumentan la leche y el esperma; son muy nutritivos, unos más beneficiosos que otros, hasta tal extremo que me atrevería a decir que no son nocivos, sobre todo si se preparan bien y se cuecen.

Pero una vez que desaparece la sequedad que contienen las piedras, al entrar en contacto con la humedad, se descompone y surge/el calor que éstas habían recibido; [P 9r] tras un cierto período de tiempo recobran su naturaleza fría, tal y como Dios —alabado sea— lo ha dispuesto. De esta forma las podemos emplear en la preparación de determinados colirios.

Sin embargo, ya que he incumplido mi intención de no hacer ningún tipo de interpretación, vuelvo a mi primitiva exposición y me rectifico en el orden establecido.

Decía que los pescados que tienen poca viscosidad son los mejores y que los que tienen escamas y asperezas son muy elogiables; los que tienen sangre roja son mejores que los que la tienen amarillenta y los pequeños son mejores que los grandes.

Esto no significa que un pescado, por el mero hecho de ser muy pequeño, sea mucho mejor que otro de tamaño equilibrado, como tampoco digo que el pez joven sea mejor que el pequeño y que el adulto, sólo que comparto la misma opinión que los médicos que me han precedido: que el pescado de tamaño pequeño es mejor que el grande.

En efecto, el pez llamado *al-raḍrāḍī*[31] es mejor que cualquier otro, y sé que hay un pescado con propiedades medicinales,/conocido por el nombre de *al-samak*, al [E 106v] que/he visto. También he comprobado, como antes lo hiciera Zuhr b. ʿAbd al-Malik, [M 6v] mi padre —Dios tenga piedad de él—, que es un pescado de excelente calidad y pienso que puede ser el mismo que los médicos elogian y llaman *al-raḍrāḍī*.

El pescado que vive en las aguas corrientes es el mejor que el que lo hace en pantanos, en aguas estancadas y en las que tienen poca corriente. De todos ellos, el que vive en pantanos y aguas estancadas es el peor, casi mortal.

El pescado de mar, en general, es mejor que el de río y el que tiene un olor menos fétido es menos dañino y genera un quimo de más calidad, porque Dios —alabado sea— puso el olfato para que el animal pudiera percibir, a través de él, lo que le puede perjudicar y lo que le puede beneficiar, pues todo lo que tiene un olor desagradable consideramos que no es bueno. Ya me había propuesto no hacer

[31] Literalmente, «pez de roca». Avenzoar apunta la posibilidad de identificarlo con *al-samak* —nombre genérico del pescado en árabe clásico— como habían hecho algunos autores. P. de Alcalá registra *ceméq* con el significado de «trucha», por tratarse del pescado fluvial por antonomasia en Granada, en Marruecos se mantienen actualmente esta forma y significado. Sin embargo, en el *Kitāb al-Agḏiya* no creo que *samak* se refiera a la trucha, a la que antes se cita como *al-bays/al-bīs*, sino que podría ser la simplificación de un nombre compuesto —*samak raḍrāḍī*—, al que alude Ibn Sīnā en su *Urŷūza*. Este último, «pescado de roca», es también un nombre genérico que designa al pescado pequeño. Cf. P. de Alcalá, *Arte*, p. 421; Ibn Sīnā, *Urŷūza fī l-ṭibb*, Texto árabe, trad. francesa, trad. latina del siglo XIII, con introducción, notas e índice por H. Jahier y A. Noureddine, París, 1956, pp. 23 y 24; H. P. J. Renaud, «Trois études. II», p. 99; M.ª P. Torres, «La ictionimia», p. 52; G. Oman, *L'ittionimia*, n.º 4, pp. 4 y 5.

Por lo que se refiere a las restantes variedades de pescado, los mejores son los que tienen poca viscosidad y están recubiertos por escamas plateadas, poseen abundante sangre y, al capturarlos, permanecen poco tiempo con vida en tierra y se mueren rápidamente.

En efecto, si el pez se mantiene vivo un buen rato después de haberlo sacado del agua, ello indica su mal estado y la viscosidad de los humores que engendra, ya que no puede permanecer mucho tiempo con vida sobre la tierra, a no ser que esté cubierto por una membrana viscosa que impida que el calor y la sequedad del aire penetren en sus órganos, húmedos por la humedad natural y accidental.

Solamente se muere el animal cuando se altera la complexión de sus órganos vitales, sobre todo la del corazón, ya que la viscosidad impide que el calor y la sequedad ambientales penetren en su interior y hace que su complexión se vaya alterando lentamente. Por esta causa, unos pescados, al salir a la atmósfera, se mueren rápidamente y otros viven algún tiempo. Esta humedad, que impide que el aire llegue hasta sus órganos y los protege y aisla de él, ayuda también al pez a vivir durante algún tiempo en la tierra.

Ello se debe a que Dios —alabado sea— ha dotado a los cuerpos de todos los animales, tanto terrestres como acuáticos, de un tipo de calor, al que los médicos llaman 'calor innato', que actúa como agente inductor y receptor de todos los procesos orgánicos, por la voluntad de Dios, poderoso y excelso.

Cuando el animal posee una humedad abundante y viscosa, especialmente en el exterior de su cuerpo, como le sucede a determinados tipos de peces, ello impide que el calor innato salga al exterior y se disocie, por lo que su vida se prolonga durante algún tiempo después de salir del agua y no se muere fácilmente; tal es el caso de la [E 106r] trucha[30], las anguilas/y los pescados de mar muy viscosos.

Además, hay otros animales, como las serpientes y langostas, cuya vida también se puede prolongar de otra forma, incluso después de muertos. Sin embargo, ello se debe, única y exclusivamente, a la sequedad de dichos animales, pues una vez que se disocia el calor natural que poseen, les ocurre igual que a las piedras de cal viva. Dichas piedras, cuando su sequedad se torna excesiva al quemarlas y su masa se densifica y endurece, conservan el calor que el fuego le confiere a su sustancia, aunque no se exterioriza, ni nosotros tampoco podemos notarlo si las tocamos.

[30] La grafía de este término es bastante fluctuante en todas las copias: en unas aparece el árabe *labīs*, en otras el hispanoárabe *al-bays/al-bīs*, nombres aplicados a pescados de río y que en diminutivo —*lubéibeç, lubeibecit* «pece assi», registrado por P. de Alcalá— podría haber pasado a designar el pescado pequeño en general, como propone M.ª P. Torres. Creo que en el texto de Avenzoar tiene el significado concreto de «trucha», en su variedad de mayor tamaño. Cf. M.ª P. Torres, «La ictionimia en el «Vocabulista» de Alcalá», *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus*, I (1990), p. 54.

Sobre el pescado

Según Galeno, hay una variedad de pescado con muchas patas, llamado *al-rubayṯā'*[29], que posee un marcado carácter afrodisíaco; indudablemente, se trata del mismo pescado que nosotros conocemos con el nombre de camarón. Su complexión es caliente y moderadamente húmeda; tiene una sustancia agradable, nada viscosa.

No obstante, alguien podría hacer una objeción diciendo que, dentro de las distintas variedades de pescado, una de las condiciones [exigidas] para que sean considerados de calidad es que tengan abundante sangre y, sin embargo, *al-rubayṯā'*, o carece de sangre, o ésta es tan escasa, que queda oculta. En tal caso, yo le respondería que, aunque *al-rubayṯā'* tiene un cuerpo extremadamente pequeño, tanto que ello es la causa de que su sangre quede oculta, no obstante posee una esencia y, sobre todo, un tipo de sangre extremadamente sutil, por lo que ésta no se deja ver. Y si no, observa entre los demás pescados que tengan el tamaño de *al-rubayṯā'* si su sangre es visible.

Los médicos solamente elogian el pescado que tiene abundante sangre, porque ella es el humor más afín a la naturaleza humana. Como la mayor parte/de los [M 6r] humores y demás elementos constituyentes de los peces son/de naturaleza flemática [P 8v] —según observamos con nuestros propios ojos—, el más elogiable sería aquél en el que se formara y se agitara la sangre, pero en el pescado no hemos encontrado más que humedades flemáticas que no se ocultan a los sentidos, salvo en *al-rubayṯā'*, ya que este pescado carece de viscosidad/y, además, tiene una sustancia ligera. [E 105v]

[29] Avenzoar identifica *al-rubayṯā'* con el camarón. Sin embargo, Ibn al-Ḥaššā' dice que «*al-rubayṯā'* y *al-qamrūn* son dos pescados distintos, aunque parecidos y, tal vez, del mismo género». En mi opinión, el primero podría ser la quisquilla (*Crangon crangon* Fabr.), muy parecida al camarón (*Leander adspersus* Rtk.). Cf., sobre ambos términos, Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 491, p. 52; P. de Alcalá, *Arte*, p. 136; G. Oman, *L'ittionimia nei paesi arabi del Mediterraneo*, Firenze, 1966, n.º 310, p. 179; F. J. Simonet, *Glosario*, p. 136.

La leche de oveja, aunque muy sabrosa, es muy dañina y húmeda, y tiene una sustancia espesa y poco recomendable.

La leche de vaca es menos dañina que la de oveja, aunque tampoco es muy recomendable.

La leche de camella tonifica el estómago y el hígado y es muy extraño que llegue a coagularse. Todos estos tipos de leche, por regla general, sueltan el vientre.

El queso fresco es húmedo y frío y genera humores espesos, aunque, una vez que se ha digerido, constituye un excelente alimento.

[P 8r] El queso curado es dañino y pútrido, y aunque reseca, no por ello deja de ser/ un alimento que se corrompe.

La mantequilla, en general, es fría y húmeda; calma [el dolor de] las quemaduras. Si se emplea en los guisos, disminuye su humedad y, con el fuego y la sal, gana un poco de calor.

La leche cuajada es fría y húmeda; suelta el vientre y altera los nervios y el cerebro.

El requesón posee un poder de enfriamiento y de hidratación más débil que la leche cuajada. Como ésta, es perjudicial para el cerebro y los nervios.

Al-jilāṭ[28] es uno de los productos lácteos más perjudiciales y que más [rápidamente] se corrompen, por lo que, bajo ningún concepto, se debe tomar.

Los *ṯarā'id*, por regla general, se preparan con leche. Si se deja que hierva la leche, resultan más sabrosos y suaves, aunque son más perjudiciales.

Esta forma de preparar el *ṯarīd* reúne, por tanto, los perjuicios propios del plato, los de la leche y los derivados de la cocción de ésta. Como alimento, esta comida resulta extremadamente dañina; como medicamento, si se prepara en una olla nueva en la que se haya puesto un platillo de hierro para coagularla, corta la diarrea.

[E 105r] Del queso curado/ se extrae, del mismo modo que de los restantes productos oleaginosos, aceite. Este es caliente y seco; tiene un gran poder de disolución y de purificación, resuelve enérgicamente y resulta beneficioso contra las verrugas.

El suero de la leche no enfría mucho; si se bebe el agua amarilla que desprende, actúa como laxante.

[28] Plato elaborado con mantequilla, grasa y carne, o con mezcla de leche dulce y agria. Cf. R. Dozy, *Supplément*, I, p. 394.

El puerco espín es un animal que no existe en mi tierra;/yo lo he visto en al-Magrib y parece que tiene una sustancia más basta que la del erizo. Ambos son casi iguales en lo que al calor se refiere, aunque creo que el erizo es más seco que el puerco espín, y que este último es semejante al primero en las restantes propiedades. El erizo, con toda seguridad, tiene un sabor más agradable que el puerco espín y, también, su naturaleza es más suave; sin embargo, no he advertido ningún provecho en su sebo, aunque tampoco ningún perjuicio, ni he mencionado a propósito de él propiedad alguna que no haya sido comprobada previamente. El puerco espín es algo más parecido en su complexión al erizo salvaje, aunque la sustancia de éste último es más suave que la suya. [E 104r]

Langostas

A la langosta se la puede clasificar tanto dentro del grupo de los animales voladores como en el de los cuadrúpedos. En realidad, entra dentro de ambos grupos y, por esto, me ocupo de ella aisladamente. Es caliente y seca y, si la comparamos con otros [insectos] semejantes, tiene una sustancia suave; genera un quimo nocivo y algo exiguo.

La gente prepara las langostas cocidas, fritas o de otras formas. La más común es la de color rojo, que tiene un tamaño grande y movimientos rápidos; la variedad que se encuentra en al-Andalus no hay costumbre de comerla de ninguna forma. Yo oí decir a la gente en al-Andalus que si se come, produce la muerte, aunque esto es algo que no he comprobado[27].

La langosta es muy dañina para las personas de complexión caliente, lo mismo que para los flemáticos y para las personas que tienen humedades en su cuerpo.

Hay quienes toman las langostas en vinagreta, como encurtidos y, de esta forma, resultan menos nocivas; cuando las toman a modo de comida, desecan y hacen que la sangre entre en combustión, y causan muchos males y enfermedades.

Productos lácteos

La mejor/leche es la de cabra, recién ordeñada, si se toma en ayunas. Es templada y proporciona al cuerpo un alimento excelente y de gran calidad; incluso, se dice que hace que/los tísicos engorden. [M 5v] [E 104v]

[27] El médico Muḥammad al-Šaqūrī (m. 727/1327) también señala que él había comprobado personalmente cómo los habitantes del norte de Africa, incluso personas «notables», comían langostas con cierta frecuencia y las encontraban muy sabrosas. Por el contrario, también había constatado que, en al-Andalus, este tipo de alimentación había ocasionado graves accidentes, incluso mortales en la mayoría de los casos. Cf. H.P.J. Renaud, «Un médecin du royaume de Grenade: Muḥammad aš-Šaqūrī», *Hespéris*, XXXIII (1446), p. 36.

días de la prueba a la que me sometió ʿAlī b. Yūsuf[24] me había visto obligado a dárselas a comer a una persona que también padecía una alteración en su complexión, pero allí no había víboras. Por ese motivo, le mandé que comiera, de entre las restantes serpientes terrestres, las hembras jóvenes y gordas, y ello dio resultado.

Sin embargo, hay que matarlas de la siguiente forma: se ponen las serpientes extendidas y sobre ellas se colocan dos cuchillos afilados, uno en el lugar donde comienza la parte más delgada de la cola y el otro en la zona más delgada del cuello. A continuación, dos personas dan un golpe seco y firme sobre los cuchillos, para que los dos extremos queden cortados a la vez; si no se hace de esta forma, el veneno se propaga por la carne de la serpiente y provoca la muerte de quien la come o, en el mejor de los casos, le produce intensos dolores.

También se puede hacer esta operación poniendo los dos cuchillos en el mismo lugar, de forma que la serpiente quede extendida sobre su torso, hacia arriba, para que el cuchillo corte antes la yugular que los huesos.

Yo pienso que este último método está más de acuerdo con la ley islámica[25], pues si la serpiente se corta por dos puntos, siempre queda un vínculo de unión entre su cabeza y el resto del cuerpo y entre la cola y la otra parte restante, aunque se haya cortado entera.

Existen muchos tipos de hurones. Uno de ellos, parecido al gato, es la llamada *falārŷa*[26]; otro es la comadreja, semejante a la anterior y, por último, el hurón doméstico. De todos ellos, el mejor es *al-falārŷa,* de complexión caliente y seca y de agradable sabor.

El gato es frío y seco. Su propiedad principal consiste en que, si está muy en contacto con las personas,/les produce tisis y extenuación. Es un alimento nocivo, por lo que se debe prevenir a la gente contra su consumo. [P 7v]

[24] Se refiere a su encarcelamiento en la prisión de Marrākuš por orden de ʿAlī b. Yūsuf b. Tašfīn.

[25] Sobre los ritos y formas de sacrificar los animales de acuerdo con la Ley islámica, véase E. L. Bertherand, *Médecine et hygiène des arabes*, París, 1855, pp. 268-270. Esta obra, aunque anticuada en algunos aspectos, sigue siendo válida en otros, como en este caso.

[26] *Al-falārŷah*, así vocalizado en P y M. En la copia de Leiden este término aparece sin vocalizar, pero en lugar de ir marcada la desinencia de femenino por *hā'*, como viene en los primeros, lleva *tā' marbūṭa.* H.P.J. Renaud, «Trois études. II», p. 98, lo relaciona con *binniqāŷa (apud* Dozy, *Supplément*, I, p. 119, s.v.), «paniquesa», voz aragonesa, sinónimo de «comadreja» (*Mustela nuvalis*, cuya especie peninsular es la *M. ibérica*). Sin embargo, Avenzoar cita a continuación *al-dalaq*, que es, realmente, la comadreja. F.J. Simonet, *Glosario*, p. 215, recoge la voz *filcha «comadreja, rebeço, zorra pequeña».* Por tanto, creo que *al-falārŷah* podría designar a la «garduña» (*Martes foina* L.), también de la familia de los mustélidos, «parecida al gato y a la comadreja». Además de la anterior bibliografía puede verse el artículo de F. Corriente, «Notas de lexicología hispano-árabe. (III y IV)», *Awrāq*, IV (1981), p. 11, s.v. *filcha*.

Por lo que respecta al cerdo, la ley islámica prohibe que se cite.

El castor[23] es un animal extremadamente caliente; sus testículos, es decir, el castóreo, resultan beneficiosos en muchas y conocidas aplicaciones. Su carne no es un alimento muy recomendable.

La hiena pertenece al grupo de las fieras; es caliente y apenas tiene humedad. Se dice que quien se ata la mano derecha de la hiena tiene éxito en sus asuntos.

Ningún [médico] clásico cita el conejo; los contemporáneos dicen que es frío y seco, y que produce gases en el organismo, debido a la propiedad específica de su esencia.

El jerbo y los restantes tipos de ratas

Hay muchas variedades de ratas. Todas son calientes y secas; la más útil de todas ellas es la silvestre, de color purpúreo y de buen aspecto, más grande que las ratas [comunes] y más pequeña que los conejos. Le sigue el jerbo.

Todas estas variedades, como he dicho, son calientes y secas; si se toman asadas, cortan el flujo de la saliva. La peor/de todas es la rata doméstica. [P 7r]

El lagarto es caliente y seco y, por ello, no resulta basto; genera calor y sequedad en el organismo.

Las serpientes

Todas ellas son calientes y secas. Las peores son aquellas cuyo habitat está lejos de las aguas; de ellas hay muchas variedades. Poseen una fuerza especial que les permite expulsar la sequedad desde el [interior del] cuerpo hacia la piel, aunque las víboras son más eficaces en esta cuestión que las otras variedades de serpientes y, a su vez, las serpientes hembras son mejores que los machos. [M 5r]

Las víboras poseen la siguiente propiedad: si se estrangulan con púrpuras marinas y después se enrollan alrededor/del cuello de quien padezca anginas, las cura. Tienen otra peculiaridad: son útiles contra la lepra, propiedad que ya constató Galeno. [E 103v]

Yo recomendé repetidas/veces a cierta persona que tenía alterada su complexión que comiera víboras preparadas en *tafāyā* blanca, y ello le hizo bien. Ya durante los

[23] En realidad, este es el nombre de la marta cebellina, aunque se confunde con el castor. La confusión se originó, muy probablemente, en Persia durante la Alta Edad Media, pues el término *qunduz*, «castor», de origen turco, se encontró con otro persa, *ŷundubādastar*, que denominaba inconfundiblemente al castor, animal que producía el castóreo, sustancia tan solicitada en la farmacopea medieval. Aunque este último término pasó al árabe, en la acepción especial de «castóreo», también designaba al animal mismo e, incluso a sus testículos, como sucede en nuestro texto y en Pedro de Alcalá. Cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 280, p. 30; P. de Alcalá, *Arte*, p. 148; C. E. Dubler, *Abū Ḥāmid el granadino y su relación de viajes por tierras euroasiáticas*, Madrid, 1953, pp. 208-209, 354-355 y 358-360; R. Dozy, *Supplément*, I, pp. 224 y 683.

La pata izquierda de la liebre posee la siguiente peculiaridad: si se la cuelga la mujer sobre el muslo durante el coito, no se queda embarazada; sin embargo, para que se produzca este efecto hay que colgarla del ceñidor del hombre y de la mujer, según dicen.

Además de las dos propiedades antes mencionadas, es decir, que [su carne] sirve para disolver los cálculos y que su cabeza es útil para quienes padecen convulsiones, también dicen que la sangre de liebre, si se aplica sobre el rostro, quita las pecas y las manchas.

[E 102v] El gamo es un animal que no existe en mi tierra,/ aunque yo lo vi como un animal exótico. Es caliente y seco y tiene una sustancia más suave que el ciervo; sus crías son [M 4v] parecidas a las de la gacela en los provechos que reportan./

Al corzo, que, como el anterior, tampoco es propio de mi tierra, también lo vi en calidad de animal importado. Es semejante al gamo, aunque su sustancia es mucho más delicada que la de éste.

El lobo posee una complexión caliente y húmeda, muy parecida a la humana; su sustancia es espesa.

Todos los animales carnívoros o fieras tienen una complexión caliente y seca. [P 6v] Así, los perros, que pertencen a este grupo, los lobos, los/linces, los zorros, los leones y los tigres, entre otros animales carnívoros, son de complexión caliente y seca; de ellos, el león y el tigre son los que tienen una complexión más caliente; los restantes son beneficiosos, aunque unos más que otros. Todos estos animales son de lenta digestión y constituyen un alimento nocivo, por lo que no es recomendable comer su carne, sobre todo la de los viejos.

El erizo tiene una complexión variada pues, por una parte, su piel es caliente y seca y su carne extremadamente caliente, sin ninguna sequedad; sin embargo, esta última es equilibrada, o casi lo es, y tiene un agradable sabor.

El sebo del erizo es muy ligero, mitiga los dolores producidos por causas frías y es útil contra el tétanos y la parálisis facial. Si se prepara un bálsamo [con este sebo] y se extiende por el pene, produce un dulce placer en el coito y una fuerte excitación. Y, si alguien unta su cuerpo con este sebo, entra en calor y atrae las pulgas hacia él.

El pene del erizo, si se deseca y se toma triturado, mezclado con alguna bebida, produce una fuerte e intensa excitación sexual. El mismo efecto se obtiene si esto se hace con la verga del ciervo, pues ambos tienen la misma propiedad.

Si el hombre que padezca retención de orina fumiga sus órganos genitales con la piel del erizo [quemada], la hace fluir. El humo que despide su piel cuando se quema ahuyenta a todos los insectos. Este mismo efecto se obtiene cuando se fumiga con [E 103r] cualquier tipo de cuernos,/ aunque los de ciervo resultan más eficaces.

temor, ya que tiene una sustancia de calidad, aunque no digo que sea de digestión rápida, excepto si la comparamos con la de las reses viejas, así como tampoco digo que tenga una digestión lenta, salvo si esta carne la comparamos con la de gallina, la de francolí o la de cabrito pequeño y, por descontado, con la de gallina.

Sobre las carnes de caza

Todas las carnes de caza, concretamente las de los cuadrúpedos, son bastas y atrabiliarias. La más basta de todas ellas es la de vaca salvaje, que es más caliente y seca que la de la doméstica; le sigue la carne de onagro y ambas son, por igual, frías y secas.

La carne de la hembra del ciervo es mejor que la del macho; la del cervato, a su vez, es mucho mejor que la de los adultos. Esta carne es caliente y seca, y posee una sustancia espesa que genera humores atrabiliarios y enfermedades del mismo tipo; de todas formas, es muy parecida a la de las cabras viejas.

Por lo que respecta a la carne de los cervatillos lechales que aún no se alimentan con hierba, es de buena calidad y semejante a la de los cabritos grandes cuando ya han comenzado a pastar; la carne de la hembra es mejor que la del macho./ [P 6r]

La carne de cabra montés es caliente, seca y de lenta digestión; la de las hembras es mejor que la de los machos, pues la de éstos genera un/humor atrabiliario. [E 102r] La de las crías de la cabra montés es más saludable que la de los cervatillos.

La gacela se encuentra en los países propensos al calor y es caliente y seca. La naturaleza [de su carne] no es ni como la de las vacas ni tampoco como la de las cabras grandes; es más caliente y fina que la de los cabritos, se digiere rápidamente y constituye un alimento de gran calidad, saludable y equilibrado.

La carne de las hembras es mejor que la de los machos. La de éstos posee la siguiente propiedad: levanta el ánimo y, si toman el jugo de dicha carne quienes tengan abatidas sus fuerzas o quienes padezcan desvanecimientos tras haber sido evacuados, los reanima, ya que esta carne se asimila más rápidamente que otras; ésta es una de sus peculiaridades específicas.

Las liebres son calientes y húmedas. La carne de las adultas es de digestión lenta, tiene una complexión seca y una sustancia nociva; la de las jóvenes es mejor que la de las viejas y de gran tamaño. [La carne de] las crías de las liebres, es decir, los gazapos, es caliente, húmeda, y se digiere rápidamente. Esta carne tiene virtudes afrodisíacas, sobre todo si se cuece con zumo de cebolla o con agua en la que se hayan puesto en remojo garbanzos.

Las liebres y, de modo especial, sus cabezas, tienen la propiedad de disolver los cálculos; si la cabeza se prepara en *tafāyā* blanca y toman este plato quienes padezcan convulsiones, les produce mejoría.

La yema del huevo es mucho mejor que la clara; por ello, quien quiera evitar sus efectos nocivos debe emplear la yema sola, sin la clara.

Sobre las carnes de reses

[E 101r] La carne/que más consume la gente es la de oveja, que es caliente y seca. La mejor es la de las ovejas medianas, es decir, ni muy pequeñas ni tampoco viejas y de gran tamaño, sobre todo si son machos. A este tipo de carne le sigue la de los borregos castrados que no sean ni grandes ni pequeños y, después, la de las hembras de mediana edad.

Las ovejas lechales son extremadamente húmedas y, aunque tienen un sabor exquisito, hay que abstenerse de ellas, ya que producen en el organismo humedades excesivas en grado extremo; si se toman, se deben preparar asadas, ya sea en brochetas o al horno, o también con almorí. Los machos pequeños son, en general, menos húmedos que las hembras.

Sin embargo, todo tipo de carne de borrego se debe preparar de forma tal que se le reste humedad, como puede ser cociéndola con almorí o con abundante aceite o con vinagre. La peor forma de cocinarla es en *ṯarā'īd* o en *maḍīra*[22], pues de cualquiera de estas dos formas resulta mucho más perjudicial.

La mejor carne de cabra es la de las pequeñas, especialmente la de los machos o chotos; la peor es la de las cabras viejas.

[P 5v] La de los/machos sementales es peor que la de los castrados y la de los machos, a su vez, es peor que la de las hembras.

La carne de choto alimenta equilibradamente. Es muy nutritiva y, en cierta medida, afrodisíaca, sobre todo si se cocina con nabos o se añade a los platos que llevan garbanzos.

La carne de las cabras viejas corrompe los humores, provoca ciertas sugestiones y algunos tipos de locura. Puede llegar a perturbar el discernimiento, aunque ello no es muy frecuente; sin embargo, en la mayoría de los casos, produce epilepsia, repugnante sarna y otras enfermedades muy desagradables.

La carne de choto es mucho mejor que la de las restantes reses.

[E 101v] [M 4r] La carne de camello/tiene una sustancia muy densa; es seca, fría y de/lenta digestión. Su sebo es más espeso que ningún otro y, por ello, da la impresión de que está solidificado, aunque resulte caliente al tacto.

La carne de vacuno tiene una sustancia espesa, es muy atrabiliaria, seca y fría, según la opinión médica; aparte de esta opinión, se sabe que todas las carnes de vacuno son difíciles y lentas de digerir. La de los terneros lechales se puede tomar sin

[22] Plato preparado a base de leche agria y carne. Cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 711, p. 76.

Si los huevos se toman pasados por agua, sin que estén duros, resultan beneficiosos para las ulceraciones intestinales y para los dolores producidos en el estómago e intestino por la ingestión de sustancias venenosas; son antídotos, aunque no muy potentes, contra los venenos en general.

La gente dice que los huevos de pato también tienen muy buen sabor; son más calientes y menos húmedos que los de gallina. Los de ganso son muy parecidos.

Los de perdiz son más ligeros que los de gallina.

Los huevos de paloma son más calientes y más húmedos que los de gallina; por ello, como todos los tipos de huevos, tienen un marcado carácter afrodisíaco, sobre todo si se cuecen con cebollas/o con jugo de nabos. [E 100v]

Los de avestruz son más calientes y menos húmedos que los restantes mencionados.

Los huevos de los pájaros son los más ligeros y los que, de todos ellos, tienen una sustancia más caliente y más suave.

Los huevos de la hembra del pavo real son más espesos/que los de gallina, [P 5r] del mismo modo que su sustancia también lo es; en las demás propiedades ambos son más o menos iguales.

La mejor forma de preparar los huevos, según la receta de Ḥunayn [b. Isḥāq][20], es la siguiente: se cogen diez huevos, se cascan y se baten en un recipiente de cerámica vidriada, agregándoles aceite, vinagre y almorí de maceración[21], de cada uno de ellos una cucharada colmada;/ después se ponen [M 3v] al fuego, moviéndolos hasta que se cuajen y, a continuación, se apartan.

La gente prepara los huevos de muchas formas: unos los fríen, otros los ponen en un caldo con sopas y cilantro y los cuecen, al horno o de otra manera. También hay quienes los mezclan con queso fresco y amasan esta pasta, la fríen y, después, la rocían con miel. Esta es una comida nociva, que causa enfermedades graves y difíciles de curar. Sin embargo, peor es añadirle huevos al pescado y cocinarlos juntos, como hace la gente, pues esta comida resulta más perjudicial que el veneno.

La cáscara del huevo, si se tuesta y se toma mezclada con alguna bebida, corta la diarrea. Si se instila a modo de colirio, proporciona nitidez a la visión, seca el lacrimeo y el útil para los ojos.

[20] En el ms. E esta receta aparece atribuida a Galeno. Posiblemente esté tomada de alguna de las obras de este último traducidas al árabe por Ḥunayn b. Isḥāq.

[21] Se trata de la salmuera simple, preparada con agua, sal y vinagre, en la que se ponían a macerar la carne y el pescado. Hay que distinguirla del almorí propiamente dicho, masa elaborada con harina, sal, miel y otros ingredientes, entre ellos pescado. Cf. *Tuhfa*, n.º 276, pp. 123-124; R. Dozy, *Supplément*, II, p. 576; F.J. Simonet, *Glosario*, pp. 378-379.

Las grajas son de naturaleza basta, calientes, secas y atrabiliarias y generan un quimo nocivo; a pesar de ello se comen y, si se cocinan bien, resultan [M 3r] provechosas ¡Conócelo y acertarás, si Dios —alabado sea— quiere!/

Los cuervos, halcones, cernícalos, milanos, águilas y quebrantahuesos son [P 4v] todos calientes y secos y de lenta digestión./Los médicos dicen que el comer halcones, cernícalos y demás rapaces de gran arrojo enardece los corazones y levanta y fortalece los ánimos.

El cuervo, el quebrantahuesos y el milano son nocivos, nada sabrosos y no se suelen comer; la hiel de estas rapaces limpia los ojos y los tonifican cuando se emplea a modo de colirios. Los polluelos del halcón y del cernícalo tienen un agradable sabor, levantan el ánimo y resultan beneficiosos, especialmente para la melancolía de tipo hipocondríaco y otras clases de melancolía.

Acerca de los huevos

[E 100r] Los que más aprecia/la gente son los de gallina. Los huevos de todas las aves son menos calientes y secos que el ave que los pone.

Si se toman pasados por agua[17] resultan saludables y muy nutritivos; si se ponen a cocer hasta que estén duros, son recomendables cuando el vientre está suelto. Por último, si se cuecen hasta cuajarse, pero sin llegar a ponerse duros, calman la tos a quienes tengan asperezas pulmonares producidas por el polvo y el humo y por la ingestión de alimentos secos u otros que sean agresivos con la tráquea, como los acerbos y picantes.

Si a quien padezca de la vista se le aplica en el ojo harina [obtenida] del huevo[18], le mejora. Si se extrae aceite de la yema, éste sirve para mitigar los dolores, tanto si están producidos por causas calientes como frías, exceptuados los derivados de la alfombrilla.

Si se casca un huevo crudo y se aplica sobre el cuerpo, le proporciona lisura y belleza, aunque estas indicaciones es mejor tratarlas en el *Kitāb al-Zīna (Libro de cosmética)*[19].

[17] *Nīmbirišt, nīmarašt*, «huevos pasados por agua». Sobre este término, de origen persa, cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 823, p. 88; R. Dozy, *Supplément*, II, p. 743.

[18] Creo que se refiere al polvo obtenido al triturar y tamizar la cáscara del huevo.

[19] Parece que Avenzoar se refiere a una obra suya que lleva este mismo nombre y sobre la que apenas hay referencias en las fuentes biográficas. Según Ibn Abī Uṣaybiʿa, la compuso para su hijo Abū Bakr y en ella se ocupa de los purgantes y la forma de tomarlos. Sin embargo, aquí parece que se trata más bien de una obra sobre cosmética, distinta de la *Taḏkira fī dawā' al-mushīl* y, según cree R. Kuhne, parte integrante del *Kitāb al-Iqtiṣād*. Cf. Ibn Abī Uṣaybiʿa, *ʿUyūn al-anbā'*, p. 521; R. Kuhne, «Abū Marwān b. Zuhr».

Su pellejo tiene la siguiente propiedad: es beneficioso para quienes sufran padecimientos estomacales y también sirve para desintegrar los cálculos.

La codorniz se puede incluir dentro del grupo de los pájaros o bien/considerarla como una variedad de perdiz, pues ambas opciones son válidas. [P 4r] Su cuerpo es parecido al de los pájaros, su complexión está entre la de las gallinas y la de las perdices, aunque se inclina más hacia la de las primeras. Su naturaleza es más suave y un tanto propensa al calor. Tiene un sabor excelente y un quimo de gran calidad; es recomendable tanto para las personas sanas como para las convalecientes. Su carne desintegra los cálculos y actúa como diurético.

Los zorzales, de los que hay dos variedades [blancos y negros], son intermedios entre los pájaros y las grajas. El zorzal negro es más caliente y seco; el blanco lo es menos. Ambas especies tienen una sustancia basta y una digestión lenta. Se alimentan de todo tipo de insectos venenosos, por lo que, a veces, su carne es nociva, igual que la de codorniz. Por tal motivo, se deben mantener vivos dos o tres días para que digieran los restos de comida que pudieran quedar en su organismo.

Puede que alguien ponga una objeción a esto diciendo que, si los zorzales asimilan los alimentos que antes habían ingerido, siempre les quedará en el quimo restos de las sustancias venenosas. Sin embargo, esto !por mi vida¡ es algo que puede parecer que es cierto, aunque no lo es, pues el Creador —alabado sea— les concedió [a los zorzales] una potencia que les permite digerir lo malo, convirtiéndolo en bueno. Esta particularidad/es su esencia [E 99v] distintiva, aunque escapa al conocimiento humano, lo mismo que otras muchas cosas.

Todos los médicos están de acuerdo en que la mejor carne es la de gallina. También opinan que se debe recomendar el caldo de gallina a quienes les hayan aparecido [los síntomas de] la lepra; así lo afirman y sancionan, creyendo que es verdad.

Nosotros vemos que las gallinas se alimentan con todo tipo de insectos venenosos. Por tanto, si alguien comiera su carne, aunque sólo fuera un simple adarme, se vería afectado, de todas formas, por la lepra, con el consentimiento de Dios —alabado sea—. Sin embargo, una vez que se han digerido [los insectos venenosos] en [el cuerpo] de las gallinas, su esencia [venenosa] se transforma en algo bueno y cambia la opinión que se tiene sobre la calidad de su carne. Es entonces cuando nosotros consideramos que su caldo es beneficioso para los afectados de lepra, aunque esto es algo que no lo ha mencionado ningún médico.

[P 3v] De todas estas variedades/de carne de aves, la más agradable es la de tórtola. Todas ellas tienen las siguientes propiedades: aumentan la memoria, agudizan la inteligencia y fortalecen los sentidos.

Los pájaros son calientes y secos; los jóvenes son mejores que los viejos. Todos ellos son recomendables y beneficiosos en los estados de hemiplejia, en la parálisis facial y en algunos tipos de hidropesía. Son muy afrodisíacos.

Las pizpitas actúan muy eficazmente en la desintegración de los cálculos.

La carne de la alondra tiene un extraordinario poder: si [se cuece y] se [E 98v] bebe/su caldo, actúa como un poderoso laxante, pues así se lo ha otorgado Dios. Del mismo modo, a las palomas domésticas que viven agrupadas en las torres les ha concedido la propiedad de aumentar los calores innatos y, asimismo, Dios ha hecho que sus hálitos constituyan, para las personas que vivan en las casas donde ellas se alberguen, un medio de protección contra la parálisis, la apoplejía y la hemiplejia[16].

Sobre las grullas, patos, gansos y pavos reales

Las grullas son calientes, secas y de digestión lenta; su sebo es útil en las enfermedades causadas por el frío. Estas mismas propiedades, aunque más acusadas, tienen el pato doméstico y el salvaje y, en grado extremo, el ganso. Todas estas aves [palmípedas] son recomendables para quienes padezcan postración y hemiplejia, pero perjudiciales para las personas de complexión caliente. Se digieren con dificultad, especialmente durante la época estival.

Los médicos clásicos tenían por norma que estas aves de carne hecha se degollaran y se dejaran colgadas con las plumas unas horas antes de cocinarlas. Este procedimiento lo recomiendan para que se puedan digerir más rápidamente, pues así como la levadura [que se pone] en el pan facilita su digestión en el estómago, lo mismo ocurre cuando las aves de carne dura se dejan manir unas horas después de ser sacrificadas.

Los pavos reales tienen una esencia más basta y una complexión más seca [M 2v] que las palomas,/aunque en las restantes propiedades son muy semejantes.

La avutarda tiene una naturaleza basta y atrabiliaria, y propende al calor y a la sequedad. Sus mollejas presentan una extraordinaria propiedad: si se deseca la parte interna de las mismas y se instila en forma de colirio en los ojos, este preparado resulta beneficioso contra las cataratas.

[E 99r] El avestruz es extremadamente caliente y seco./Su carne es dura y atrabiliaria; su sebo puede mitigar, en gran medida, las enfermedades de origen frío.

[16] Este texto sobre las propiedades de las palomas es recogido por el agrónomo Ibn al-ʿAwwām, quien cita la fuente, «*min Kitāb* Ibn Zuhr». Cf. *Kitāb al-Filāḥa*, II, pp. 698-699.

Sobre las carnes [de aves]

Las mejores/son las de los gallos y gallinas y las de francolí, seguidas de las de perdiz; todas ellas son algo propensas a la sequedad. [M 2r]

La carne de gallina posee una particularidad: su caldo, cuando se toma [preparado] en *tafāyā*[15], equilibra la complexión del organismo y, por ello, lo dan a beber a las personas afectadas de lepra. Todas estas variedades de carne son provechosas.

La carne de perdiz, si se cuece y después se guisa, es astringente; si se toma su caldo antes de que haya hervido, suelta el vientre. Lo mismo sucede con el caldo de gallina, especialmente si son gallinas cebadas.

La carne de gallina es beneficiosa en los estados de agotamiento y convalecencia.

Por lo que respecta a las carnes de tórtola, de paloma doméstica y silvestre y de ganga, hay que decir, en primer lugar, que la carne de tórtola es caliente, seca y suave de sustancia.

La de paloma doméstica es caliente; su complexión es más húmeda y su naturaleza menos fina que la de la tórtola. La carne de los pichones tiene una abundante y extraordinaria humedad; además, posee la particularidad de producir los dolores de cabeza conocidos con el nombre de jaqueca. Los cuellos y las cabezas de las palomas causan el mismo efecto.

Las palomas torcaces son bastas y atrabiliarias. La paloma zurita posee una sustancia más suave que las anteriores. La ganga [o perdiz de Egipto] también tiene una sustancia basta y atrabiliaria.

[15] La *tafāyā* era un guiso de carne cocida —en su forma más simple y sencilla— con agua, aceite, cebolla y un poco de sal. Sin embargo, era el cilantro el condimento más representativo de este plato, introducido en la corte del emir andalusí 'Abd al-Raḥmān II por el célebre e intrigante Ziryāb, y el que diferenciaba los dos tipos de *tafāya* —verde y blanca—, según que el cilantro empleado estuviera verde o seco. Cf. R. Dozy, *Supplément*, I, pp. 147-148; A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí*, pp. 85-87 y 118-119/91-94 y 132-134; Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 18, p. 3.

Sobre las sopas

La *ḥarīra*[13] que se hace con trigo produce un humor pesado y crudo; la de harina de cebada es mejor que la de trigo y lo mismo sucede con la de sorgo y la de panizo.

De las sopas preparadas con pan fermentado, una vez cocido el pan, la de trigo es la mejor para las personas sanas, aunque tampoco hace daño a las enfermas.

La sopa de pan de cebada es menos nutritiva que la anterior; se recomienda a quienes padezcan fiebres agudas.

Todas las variedades de *ṯarā'id*[14] producen flema espesa. Los que se preparan con pan frito tienen una digestión lenta, ya que su masa se hace más dura y menos húmeda, al mismo tiempo que generan una complexión sulfurosa, debido al aceite con el que se fríen. En efecto, todos los fritos tienen una com- [E 98r] plexión/nociva.

[13] Sobre esta conocida sopa, muy consumida también actualmente en todo el norte de Africa, cf., entre la exhaustiva bibliografía al respecto, L. Brunot, *Textes arabes de Rabat,* 2 vols., París, 1952, II, p. 142.

[14] El *ṯarīd* o *ṯarīda* (pl. *ṯarā'id*), era un plato eminentemente popular, a base de migas de pan —a lo que debe su nombre, «ensopado»—, mezcladas en un caldo grasiento en el que a veces se hervía algo de carne. M. Rodinson en su artículo *Ghidhā', E.I²*., II, p. 1083, dice que éste era un plato asociado a la tradición tribual de los Qurayš y uno de los preferidos por Mahoma. Son numerosas las referencias sobre esta comida, entre ellas, M. Marín, «El Kitāb al-ḥarb al-maʿšūq bayna laḥm al-ḍa'n wa-ḥawāḍir al-sūq», R.U.M., XIX (1975), p. 155; A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí,* pp. 174-180/202-203.

pero, sobre todo, produce afecciones estomacales, igual que el pan de castañas,/ [M 1v] conocidas con el nombre de *al-qasṭal*.

Las gentes humildes hacían pan con las raíces del aro y con semillas o granos, todos ellos nocivos, como es el caso de las semillas de la jara [11]. Estos panes son nocivos para la salud y no son recomendables de ninguna manera y bajo ningún concepto, ¡apréndelo!

Sobre las variedades de pan atendiendo a las distintas formas de prepararlo.

Sabemos que el *bišmāṭ* y el *kaʿk* [12] son unas variedades de pan, aunque como se amasan con aceite, se sollaman al cocerse; ello les confiere una fuerza sulfurosa que les hace perjudiciales para las personas de complexión caliente y para las que padezcan fiebres agudas o de cualquier otro tipo.

El pan fermentado puede estar requemado, pero el que no lo está es mucho mejor, ya que el tostado es duro y lento de digerir.

Por lo que se refiere a los cereales, el trigo, si está torrado, tiene una digestión/ más lenta, produce gases y alimenta menos, aunque, si se toma crudo, [E 97 v] es más perjudicial. Además, tiene la particularidad de producir lombrices intestinales.

Con la cebada tostada y molida se hace el *sawīq*, al que antes me he referido. La gente tuesta las habas y los garbanzos, con lo que su digestión resulta más lenta. Lo mismo hacen con el sésamo que, tanto si está tostado como si no lo está, daña el estómago y produce náuseas./ [P 3r]

El sésamo es caliente y húmedo, genera vapores en el estómago y resulta vomitivo; si lo toma alguien que tenga en su estómago bilis amarilla, la aumenta y altera, si Dios lo quiere. Igual sucede con la linaza, que es caliente y húmeda. Ambas semillas son muy nutritivas, una vez que están bien digeridas.

La levadura tiene la siguiente propiedad: activa la digestión, siempre que la fermentación sea equilibrada; por el contrario, si ésta es excesiva, acelera la alteración y la corrupción de los humores.

[11] Las semillas de la jara (*Cistus ladaniferus* L.), que contienen materiales feculentos, aún las emplean en la elaboración de pan los habitantes de las montañas de Ketama, al norte de Marruecos, Cf. P. Font Quer, *Plantas medicinales, El Dioscórides renovado*, Barcelona, 1983⁸, n.º 170, p. 280.

[12] El término *kaʿk* se refería en al-Andalus a una especie de rosca o pan redondo, hueco en el centro: el «pan seco», según Ibn al-Ḥaššā'. Existía, además, otra variedad, muy consumida en al-Andalus, que consistía en una masa rellena de almendras y miel —o azúcar, según la calidad—. En cuanto al *bišmāṭ*, designa una especie de bizcocho seco, parecido al *kaʿk*. Sobre ambos, cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 616, p. 66; A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí en la época almohade según un ms. inédito, Kitāb al-ṭabīj fī l-Magrib wa-l-Andalus fī ʿaṣr al-Muwaḥḥidīn*, ed. crítica, Madrid, 1965, pp. 207, 103, trad. cast., *Traducción española de un manuscrito anónimo de siglo XIII sobre la cocina hispano-magribī*, Madrid, 1966, pp. 235, 114; R. Dozy, *Supplément*, I, p. 91; P. de Alcalá, *Arte*, p. 430, s.v. *pixmát*.

El pan de mijo[9] es más frío y seco que el de cebada, aunque más astringente que éste y que el de escanda.

El pan de lentejas es parecido al de mijo.

El pan de almortas es nocivo. Se dice que, si se toma con asiduidad, afloja los miembros corporales; por tanto, no es bueno tomarlo muy a menudo.

El pan de cizaña es caliente y seco. Si lo toman las personas de complexión flemática, apenas les causa daño.

El pan de panizo es frío y seco; es el más sabroso de todos los mencionados, [P 2v] después del pan de trigo y del de cebada, y más natural./

El pan de sorgo es frío, seco y poco nutritivo.

El pan de habas es seco y algo propenso al frío. Su ingestión produce pesadillas y sólo raras veces sueños [agradables]; perturba la mente y produce gases y dolores estomacales e intestinales[10].

El pan de garbanzos es el más saludable, tras el de trigo y cebada, y muy [E 97r] nutritivo. Produce un gran aumento de esperma,/posee un marcado carácter afrodisíaco y genera muchos menos gases que el pan de habas.

El pan de alubias también perturba la mente [como este último].

El pan de alcarceña produce vómitos y gases, aunque estos últimos no en demasía. Es contrario a la naturaleza humana y produce abatimiento y náuseas. Es caliente y seco.

El pan de cañamón es también frío y seco y se puede consumir sin ningún temor.

El paz de arroz es caliente, seco y duro, y de lenta digestión, lo que origina un humor espeso que, a su vez, causa obstrucción en las vísceras y en el resto del organismo. Resulta astringente.

El primer pan que se consumió, según la opinión de los antiguos, fue el de bellotas. Este pan es pesado y seco, con tendencia al frío. Obstruye el hígado

[9] Concretamente creo que, dentro de las numerosas variedades existentes de mijo, se trata del «mijo perlado» (*Pennisetum typhoideum* Rich.), o variedad blanca, siguiendo la identificación propuesta por T. Lewicki en su exhaustivo trabajo *West African food in the Middle Ages*, Cambridge, 1974, pp. 24-27. En numerosas ocasiones se ha identificado con *al-ḏura*, «sorgo» (*Sorghum vulgare* L.) y también se ha traducido por «panizo», traducción que en nuestro texto no sería correcta, ya que más adelante Avenzoar cita el término *baniŷ*, mozarabismo que más tarde daría lugar al castellano «panizo». Cf., entre la amplía bibliografía al respecto, M. Asín Palacios, *Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispano musulmán (siglos XI-XII)*, Madrid-Granada, 1943, n.º 218, p. 110 y n.º 355, p. 182; *Tuḥfa*, n.º 96, pp. 44-45; *Vocabulista*, p. 98, s.v. *dujna* Milium, y p. 476, s.v. *MILIUM dujna, dujn*; B. Rosenberger, «Cultures complémentaraires et nourritures de substitution au Maroc (XVè-XVIIIè siècles)», *Annales E.S.C.*, XXXV (1980), pp. 485-488; F.J. Simonet, *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes*, Madrid, 1888 (reimp., Amsterdam, 1967), pp. 419-420.

[10] Este pasaje aparece recogido en el *Kitāb al-Kulliyyāt fī l-ṭibb* de Ibn Rušd, ed. crítica de J. M.ª Fórneas y C. Alvarez de Morales, 2 vols., Madrid, 1987, I, p. 325.

nutritivo de todas las variedades de pan. El pan de cebada es adecuado para las personas de complexión caliente durante la época estival.

El mejor pan es el que se cuece correctamente en el atanor; en segundo lugar, el que se cuece en el horno y, por último, el pan al rescoldo o hallulla[5].

El *sawīq*[6] de cebada es uno de los mejores alimentos; muy raramente se altera en el estómago, enfría con moderación, somete directamente los humores/biliares y nutre de forma equilibrada. Es recomendable para quienes padezcan fiebres agudas y, especialmente en verano, tanto para las personas febriles como para las sanas, si se bebe con agua pura. [E 96v]

El *kišk*[7] de cebada humedece moderadamente y enfría, evacúa y limpia [los residuos]. Resulta muy provechoso en los procesos de fiebres agudas, calma la sed y es excelente para los jóvenes en verano. Si se lava con él el rostro, abre los poros y, por ello, lo emplean para lavarse el cuerpo quienes han realizado algún esfuerzo o quienes viajan cuando hace mucho calor.

El pan de escanda[8] tiene la misma complexión que el pan de cebada, aunque este último le aventaja en muchas propiedades.

[5] Según Ibn al-Ḥaššā', *al-malla* es la ceniza caliente y el rescoldo en el que se entierra la masa para cocerla, y el pan así cocido se llama *jubz al-malla, al-jubz al-malīl* o *al-mamlūl*. Por otra parte, *malla* es la fosa en la que se enciende el fuego para cocer el pan sobre el rescoldo y las cenizas calientes y, por ello, en al-Andalus llegó a tener también el significado de «horno». Cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire sur le Mans'uri de Razès*, ed. G.S. Colin et H.P.J. Renaud, Rabat, 1941, n.º 688, p. 74; R. Dozy, *Supplément*, II, p. 608.

[6] El término *sawīq* designa, de modo especial, una comida preparada con trigo u otro cereal tostado y triturado, mezclado con dátiles y azúcar, muy indicada para las personas que necesitan nutrirse bien, pero con poca cantidad de alimento. Sobre los distintos tipos de *sawīq*, cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 1073, p. 116; R. Dozy, *Supplément*, I, p. 706.

[7] El *kišk* era una especie de puches elaborados con diversos cereales; se le añadía mucha leche y se dejaba secar al sol en las terrazas de las casas. Había dos variedades: uno con leche agria y otro fermentado. Cf. Ibn al-H'achcha, *Glossaire*, n.º 589, p. 63; R. Dozy, *Supplément*, II, p. 472.

[8] Aunque en algunas obras —*Vocabulista*, P. de Alcalá— se ha identificado *al-sult* con el centeno (*Secale cereale* L.), me inclino a pensar que Avenzoar se refiere a la escanda (*Triticum spelta* L.), gramínea semejante al trigo, pero de paja dura y corta y grano muy unido al cascabillo. Cf. *Tuḥfat al-aḥbāb. Glossaire de la matière médicale marocaine*, text. ar. y trad. franc., H.P.J. Renaud y G.S. Colin (*Publications de l'Institut des Hautes-Etudes Marocaines*, XXIV), Paris, 1934, n.º 386, p. 167; M. Meyerhof, *Šarḥ asmā' al-ʿuqqār. Un glossaire de matière médicale composé par Maïmonide*, El Cairo, 1940, n.º 270, p. 231; P. de Alcalá, *Arte*, p. 116, s.v. *centeno* («miesse conocida çúlt»); *Vocabulista in arabico*, publicado por C. Schiaparelli, Firenze 1871, p. 119, s.v. *sult (siligo)* y p. 580, s.v. *siligo (sult, aslat)*; A. Díaz García, «Un tratado nazarí sobre alimentos: *al-Kalām ʿalà l-agḏiya* de al-Arbūlī. (I)», *C.E.M.* VI-VII (1978-1979), n.º 12, p. 14.

evacúa, a través del curso de los humores, todo lo que es necesario evacuar del organismo. La primavera, al tener una naturaleza equilibrada por sí misma, es propicia para que durante ella se proceda a la evacuación de los cuerpos —cosa que no sucede en las otras estaciones—, así como al cambio de dieta. Del mismo modo, el cansancio, la fatiga, las relaciones sexuales y el insomnio son más fáciles de tolerar también en esta época del año.

En cuanto al verano, es caliente y seco y, durante él, la digestión resulta penosa; tampoco es muy recomendable la evacuación en esta época, por lo que procuramos [E 96r] no practicarla, salvo/en aquellos casos que sea absolutamente necesaria.

El otoño tiene una complexión dispersa y con marcadas diferencias. Algunos médicos recomiendan evacuar el organismo durante esta época, lo cual es una medida poco correcta, ya que la diversidad de complexión debilita la fuerza corporal.

Sobre los panes

El mejor pan es el de trigo, fermentado y cocido en el atanor[3] y, tras él, el que [P 2r] se cuece en el horno. El de mejor calidad/es el que se amasa/con mucha agua y, al [M 1r] cocerlo,/se asemeja a las esponjas marinas, por los ojos que presenta. Es moderadamente caliente y húmedo y resulta bueno, en general, para todo tipo de personas, tanto sanas como enfermas, en todas las épocas del año y a cualquier edad. El mejor pan es el que se toma recién hecho, una vez que se ha enfriado un poco; el peor es el que lleva mucho tiempo amasado y cocido.

El pan ácimo es nocivo, de lenta digestión, y produce un humor grosero, espeso y flemático; es recomendable para las personas que realizan trabajos muy pesados.

El pan de cebada es, tras el de trigo, el mejor; frío y relativamente seco, resulta menos nutritivo que este último, en la misma proporción en la que el de trigo es menos nutritivo que el de adárgama[4]. En efecto, el pan de adárgama es el más

[3] El pan que se cocía en el atanor —horno excavado en el suelo en forma circular— era más apreciado que el que se hacía en el horno normal (*furn*), ya que el primero se cocía uniformemente y, por tanto, se digería con más facilidad. Sobre los distintos tipos de pan consumidos en al-Andalus, véase E. García Sánchez, «La alimentación en la Andalucía islámica, I: Cereales y leguminosas», *A.I.T.E.*, II-III (1981-1982), especialmente pp. 145-168.

[4] El término *darmak* (adárgama) se aplica tanto al trigo y a la harina de superior calidad, candeal, como al pan blanco, Cf. P. de Alcalá, *Arte para ligeramente saber la lengua arauiga y Vocabulista arauigo en letra castellana*, Granada, 1505, ed., en un solo vol., por P. de Lagarde, *Petri Hispani de lingua arabiga libri duo*, Gottingae, 1883, pp. 341 y 420; J. Corominas y J. A. Pascual, *Diccionario crítico-etimológico Castellano e Hispánico*, 5 vols., Madrid, 1980-1983, I, p. 51, s. v. *adárgama*; R. Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes*, 2 vols., Leyde-Paris, 1967[3], I, p. 437.

TRATADO DE LOS ALIMENTOS

En el nombre de Dios, Clemente y Misericordioso. / [P 1v, E 95v]
¡A ti, Señor, pido ayuda!

Dijo ᶜAbd Malik b. Zuhr:

Quiero hablar de los [alimentos y][1] medicamentos que son accesibles, de aquellos que se pueden encontrar con facilidad en la mayoría de los lugares, en una resumida exposición, ni muy breve ni tampoco demasiado extensa. Comencé a escribir [esta obra] siguiendo una orden, de forma sumisa, aunque había sido despojado de mis libros como consecuencia de mi largo y conocido padecimiento. Ahora espero que mi trabajo, dentro del campo de la medicina, sea la primicia que se presente a la noble e ilustre dinastía[2] y el primer tratado compuesto para la eminente facción. También espero alcanzar por ello honor y un recuerdo perdurables, con la sumisión a Dios, alabado sea. ¡A Él le pido que, por su poder, me conceda el éxito!

Sobre la alimentación en las diversas estaciones del año

Puesto que la digestión es más fuerte en invierno, la cantidad de alimentos ingeridos tiene que ser mayor en esta estación; cuando haga más frío y haya más humedad, los alimentos han de ser más calientes y secos.

La primavera, dado su equilibrio, es la mejor de las estaciones, pese a que los humores se avivan y se agitan en ella. Del mismo modo que bulle la savia de los árboles, igual le sucede a los cuerpos de los animales, y también en esta estación se

[1] El ms. de París es el único que, además de no citar el término *al-agḏiya* en la introducción, contiene en el inicio de ésta un ligero matiz diferenciador, pues indica que el tratado lo escribió el autor voluntariamente, no de manera impuesta —«cuando me mandaste que escribiera»— como aparece en las restantes copias.

[2] Se refiere, lógicamente, a la nueva dinastía reinante en al-Magrib y al-Andalus, la almohade.

TRADUCCION

— El cambio de folio se indica mediante barra intercalada en el texto. El número correspondiente a cada uno de los tres manuscritos aparece en el margen entre corchetes, precedido de la sigla correspondiente del manuscrito.

— La ortografía ha sido modernizada de acuerdo con los criterios habitualmente admitidos en la actualidad. Ello no se indica en nota.

— Se restituye el *wāw* de prolongación, la *hamza* en posición inicial, media y final, con soporte o sin él (*radī'a, bayḍā', sawdā',* etc.), la *madda* en posición inicial (*ājar, ākila,* etc.) y medial (*ṯā'līl*); se suprime el *alif* de prolongación en los demostrativos y en la partícula *lākin.*

— Generalmente no se indica en nota o, sólo se hace la primera vez que aparecen, los cambios consonánticos, apuntados en la descripción de los manuscritos, que se repiten sistemáticamente: *alif* por *alif maqṣūra, alif maqṣūra* por *yā', sīm* por *ṣād,* etc.

— En las notas del aparato crítico, las palabras se transcriben tal como aparecen en el correspondiente texto, sin corregirlas.

— La sintaxis ha sido respetada en la medida de lo posible; en los casos en los que se han introducido correcciones, éstas se indican en nota.

— Por último, cabe señalar que he seguido la puntuación, escasa generalmente, existente en P, añadiéndole otra que hiciera más legible algunos párrafos.

Son frecuentes los errores de concordancia gramatical entre nombres y adjetivos, sustantivos y verbos, verbos y pronombres, etc.; también hay errores en los regímenes de los verbos.

A veces parte la palabra al final de la línea y la continúa en la siguiente.

Desde el punto de vista gramatical, ésta es la más incorrecta de las tres copias.

Aunque no existen notables diferencias entre los manuscritos P, M y E, no se puede afirmar con seguridad que pertenezcan a la misma familia. E sigue más de cerca a M, aunque en ocasiones presenta omisiones o adiciones que los separan. Hay veces en las que M es más extenso que P, pero en otras omite hasta epígrafes completos.

Las invocaciones religiosas son muy frecuentes en E. Por último, el copista de éste no parece que fuera andalusí, ya que los dialectalismos los escribe siempre mal, lo que denota que no los comprendía.

CRITERIOS SEGUIDOS EN LA EDICIÓN

Dado el elevado número de manuscritos árabes recopilados del *Kitāb al-Agḏiya,* he tenido que seleccionarlos, en aras de una edición asequible, dotada de un aparato crítico no excesivo, que podría dificultar, en lugar de aclarar, la lectura del propio texto. Me he limitado a tres —París (P), Madrid (M) y Estambul (E)— y, de ellos, he tomado como base P.

He adoptado este criterio porque, dentro del grupo de los que presentan igual contenido, P es el más antiguo de los fechados y, aunque no es autógrafo, posee un gran valor documental, ya que se copió sólo cinco años después de la muerte de Abū Marwān.

Ello significa que he seguido, como norma general, el texto de P.

Por lo que respecta a las correcciones efectuadas en el texto de los manuscritos, se han adaptado a las siguientes normas:

— Las variantes de M y E con respecto a P, lógicamente, se recogen en nota. Se corrige el texto de P sólo cuando M y/o E ofrecen una variante más correcta; en caso de duda, prevalece la lectura de P.

— Se intercalan los fragmentos de M y E que completan o aclaran el texto de P sin modificar su significado. Los añadidos aparecen entre corchetes, indicándolo en nota.

— Las frases de alabanza a Dios se anotan, sin incluirlas en texto.

3. Biblioteca Topkapı Sarayı, Estambul, Colección Ahmet III, ms. *Ṭibb* n.º 2068/2. (Manuscrito E.)

Es un misceláneo que contiene dos obras, ambas atribuidas a Abū l-ʿAlāʾ b. Zuhr, tal como se lee en el fol. 1r:

مجموع فيه جمع الفوائد المنتخبة من الخواص المجربة وكتاب الأغذية مما جمعه الوزير الأجل الفاضل العالم أبو العلاء بن زهر .

La primera ocupa los fols. 1v-94v; la segunda, el *Kitāb al-Agḏiya*, se extiende desde el 95r al 151v. Está numerado con cifras arábigas en el margen superior de cada folio recto.

Líneas: 15 por página.

Notas marginales: sólo tiene algunas, de la misma mano que el texto, y siempre tienen como finalidad añadir palabras omitidas en el texto. Nunca son explicativas.

Estado de conservación: muy bueno.

Letra: es de tipo cursiva occidental, aunque con los puntos diacríticos propios de la escritura oriental. A veces los omite. La caligrafía, muy cuidada, es de una sola mano. Los epígrafes parece que están escritos con otro color de tinta. Carece de puntuación. Está casi totalmente vocalizado.

Fecha: 884/1479. Lugar de copia y nombre del copista: no consta[5].

Características ortográficas y gramaticales:

La vocal *ā* aparece escrita casi siempre con *scriptio defectiva.*

La *hamza* inicial y la *madda* se escriben de forma regular.

El soporte de la *hamza* suscrita o precedida de vocal *kasra* aparece siempre *yāʾ* normal en vez de *yāʾ* sin puntos.

Es fluctuante la escritura de la *hamza* tras *alif* de prolongación.

La *yāʾ* final aparece con frecuencia desprovista de los puntos diacríticos.

La *hamza* medial con soporte *wāw* se suele escribir, igual que la *wāw* de prolongación.

En las raíces defectivas, *wāw/yāʾ,* cuando esta consonante está en posición final, se utiliza indistintamente el *alif* y el *alif maqṣūra.*

Siempre escribe el *tašdīd.*

[5] Omito aquí el *incipit* y *explicit* porque se recogen en las notas de la edición.

Líneas: normalmente hay 27 por página, aunque hay otras con 25 y 26.

Notas marginales: tiene algunas interlineales en castellano antiguo[4].

Estado de conservación: bueno, aunque con algunas manchas oscuras que dificultan su lectura.

Letra: magrebí, con ciertos rasgos andalusíes, de una sola mano; la caligrafía es aceptable y sin excesivos errores. En el texto se señalan claramente, con trazos más gruesos y separación de líneas, los epígrafes de cada nuevo tema a desarrollar. Carece de puntuación. Los puntos diacríticos aparecen normalmente.

Vocalización: parcial y esporádica.

Carece de fecha, lugar de copia y nombre del copista.

Incipit:

ما اكثر فيه من الماء ، حين يعجن فاذا طبخ كان شبيها باسفنج البحر . . .

El *explicit* viene señalado en la edición del texto.

Características ortográficas y gramaticales:

La vocal *ā* aparece escrita, unas veces con *scriptio plena* y otras, con *scriptio defectiva.*

La *hamza* inicial y la *madda* no se escriben nunca.

El soporte de la *hamza* suscrita o precedida de vocal *kasra* aparece siempre *yā'* normal en vez de *yā'* sin puntos.

La *hamza* tras una letra de prolongación se escribe unas veces y otras no.

La *hamza* medial con soporte *wāw* se escribe a veces, aunque no con regularidad. Se omite el *wāw* de prolongación.

En las raíces defectivas, *wāw/yā'*, cuando esta consonante está en posición final, se suele utilizar indistintamente el *alif* y el *alif maqṣūra.*

Son frecuentes los errores de concordancia gramatical entre nombres y adjetivos, sustantivos y verbos, verbos y pronombres, etc.; también hay errores, a veces, en los regímenes de los verbos.

Pese a todo, esta copia suele ser más correcta gramaticalmente que las restantes, aunque no siempre.

[4] E. Terés Sádaba, «Los códices árabes», p. 21, señala también notas marginales, en castellano del XVII o XVIII como las interlineales, aunque en la copia que he utilizado no aparecen las marginales.

La *hamza* inicial se escribe, aunque no siempre.

El soporte de la *hamza* suscrita o precedida de vocal *kasra* suele aparecer *yā'* normal en vez de *yā'* sin puntos, pero otras veces se escribe correctamente; es decir, no sigue una regla fija.

La *hamza* medial con soporte *wāw* se suele escribir. Se omite el *wāw* de prolongación.

La *hamza* final se omite; tras una letra de prolongación se escribe unas veces y otras no, aunque es más frecuente lo primero.

En las raíces defectivas, *wāw/yā'*, cuando esta consonante está en posición final, se utiliza indistintamente el *alif* y el *alif maqṣūra*. También suele aparecer *alif* por *alif maqṣūra*.

El *alif* ortográfico suele escribirlo erróneamente, en la mayoría de los casos; por el contrario, en otras ocasiones, aunque contadas, lo omite.

Hay veces que se produce cambio de *sīn* por *ṣād* o viceversa. Este cambio es constante en la forma verbal *ḥammasa* (tostar), que aparece escrita así en lugar de ir con *ṣād*, como sería lo normal, tal como lo recogen M y E. Sin embargo, el término 'cobre' se escribe, indistintamente, *nuḥās* o *nuḥāṣ*.

Son frecuentes los errores de concordancia gramatical entre nombres y adjetivos, sustantivos y verbos, verbos y pronombres; cuando se trata de colectivos no se sigue ninguna regla fija. También hay errores, a veces, en los regímenes de los verbos.

2. Biblioteca de la Real Academia de la Historia, Madrid, Colección Gayangos, ms. n.º CXXVII. (Manuscrito M.)

Es un misceláneo que contiene dos obras. El *Kitāb al-Agḏiya* ocupa la primera parte del códice (fols. 1r - 29r); la segunda (fols. 29v - 81r) es una obra de al-Rāzī, el *Kitāb Manāfiʿ al-agḏiya wa-dafʿ maḍārri-hā*[2]. El manuscrito es acéfalo —parece que le falta sólo un folio—. Tiene numeración reciente, a máquina, en el borde superior de los folios rectos. Sin embargo, hay algunos folios, a partir del 8v, que están ordenados incorrectamente[3]: 9r (17r) - 9v (17v) - 10r (18r) - 10v (18v) - 11r (9r) - 11v (9v) - 12r (10r) - 12v (10v) - 13r (11r) - 13v (11v) - 14r (12r) - 14v (12v) - 15r (13r) - 15v (13v) - 16r (14r) - 16v (14v) - 17r (15r) - 17v (15v) - 18r (16r) - 18v (16v). A partir del fol. 19r recupera la numeración correcta.

[2] Sobre esta obra, también titulada *Dafʿ maḍārr al-agḏiya* o *Maṣāliḥ al-agḏiya*, véase F. Sezgin, *G.A.S.*, III, p. 286. Como se ha dicho, C. Vázquez da una detallada descripción del códice en su trabajo «El manuscrito Gayangos n.º CXXVII».

[3] Los números entre paréntesis corresponden a la ordenación primitiva del códice. Los que les preceden indican la nueva y correcta paginación.

LOS MANUSCRITOS DE LA EDICIÓN

1. Bibliothèque Nationale, París, ms. Or. n.º 2960. (Manuscrito P).

Es un misceláneo que contiene otras obras de Avenzoar, entre ellas el *Kitāb al-Taysīr* y el *Kitāb al-Ŷāmiʿ*, y algunas de su padre, Abū l-ʿAlāʾ. Ocupa los folios 1v-36r, precedidos por dos páginas de guarda, una primera en latín y otra segunda en árabe, en las que se recogen una serie de datos sobre el autor y la obra. En realidad, el tratado comienza en el folio 2v pero, dado que el códice presenta doble y, a veces, hasta triple numeración, le he consignado una nueva.

Líneas: 22 por página.

Notas marginales: esporádicas y de distinta mano, a veces escritas en el mismo texto sobre el término que aclaran. Algunas palabras aparecen fuera de la caja, en el margen.

Estado de conservación: bueno, salvo algunos folios que tienen manchas de humedad y dificultan la lectura; marcas de polilla en los bordes.

Letra: magrebí, clara y de una sola mano. El tamaño de las letras es más grande en los epígrafes. A veces suele poner punto cuando finaliza un apartado. Lleva puntos diacríticos.

Tinta: parece que es de un solo color, aunque no lo puedo afirmar, ya que sólo he podido disponer de microfilm.

Vocalización: bastante frecuente.

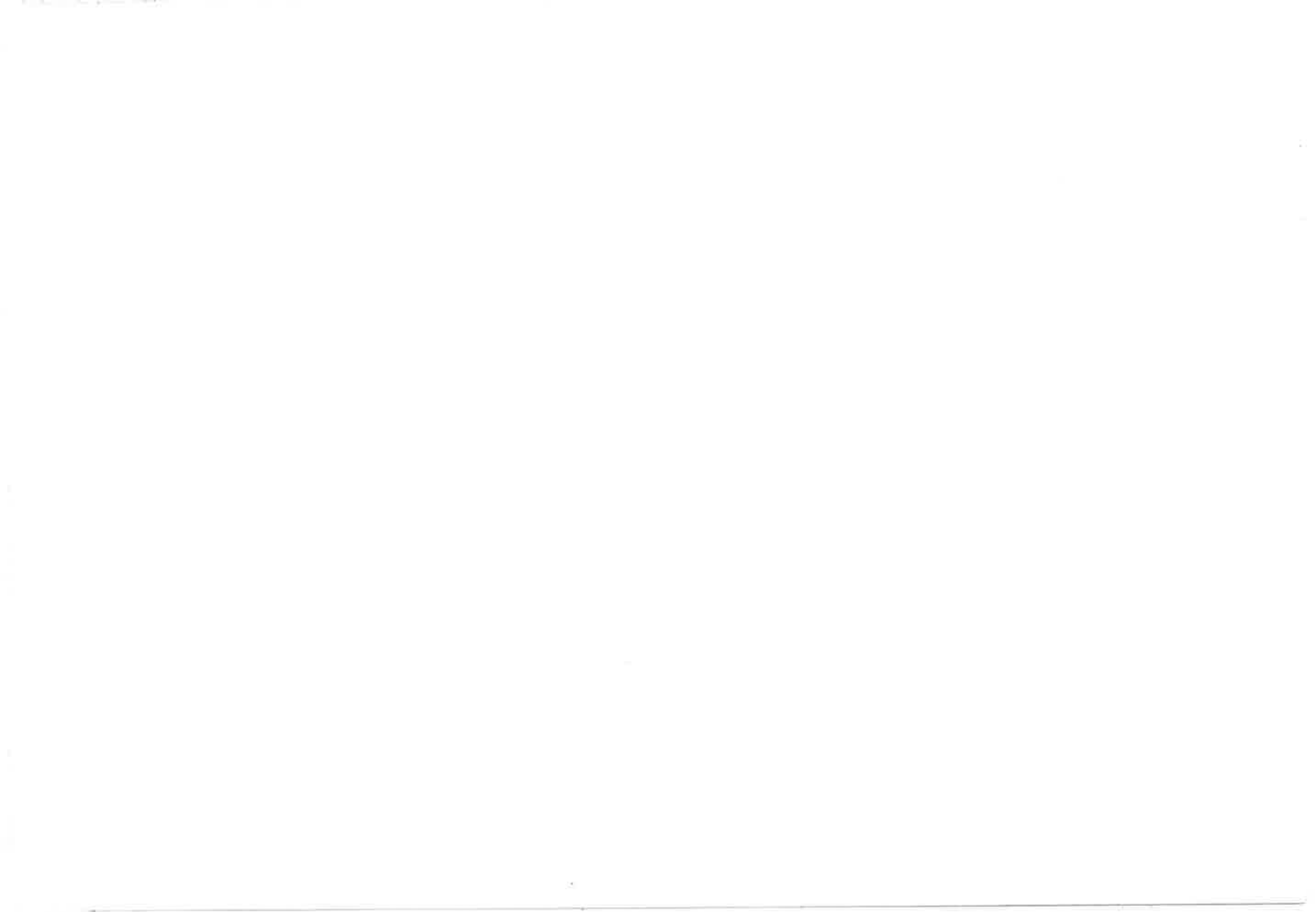
El colofón indica que la copia la acabó Ibn Faraŷ b. ʿAmmār en Barcelona a finales del mes de *ṣafar* del año 562 (2.ª mitad de enero de 1167)[1].

Características ortográficas y gramaticales:

La vocal *ā* aparece escrita unas veces con *scriptio plena* y otras con *scriptio defectiva.*

[1] Omito aquí el *incipit* y el *explicit* de este manuscrito y del de Estambul, por creerlo innecesario.


EDICIÓN



extensa redactados en lugares distintos —al-Magrib y al-Andalus—, fragmentos que se refundirían en una sola obra —la que nos ocupa— a la muerte de Abū Marwān. En definitiva, en tanto no aparezcan nuevos datos en contra, hay que afirmar que el *Kitāb al-Agḏiya* objeto de la presente edición y traducción es obra de Avenzoar.

B. Acerca de la obra

De la lectura del *Kitāb al-Agḏiya* he extraído algunos puntos o ideas, una serie de rasgos característicos que, en grandes líneas, quiero destacar. El análisis pormenorizado del texto, que pienso puede aportar ideas de interés, lo dejo para futuros trabajos, una vez haya concluido el estudio de otras obras andalusíes sobre el mismo tema.

Bien es cierto que la obra de Abū Marwān presenta, básicamente, el mismo esquema que los tratados orientales; sin embargo, introduce determinados elementos específicos que permiten distinguirlo de éstos. Aparte de la inclusión de voces específicamente andalusíes, hace alusión a elementos locales: cultivos, determinadas costumbres propias, entre otros.

Por otra parte, no se limita a copiar a sus predecesores, como es el caso de muchos, sino que, en bastantes ocasiones, expone su desacuerdo con las teorías consagradas hasta entonces.

Evidencia algunos rasgos que denotan su gran religiosidad: la prohibición de usar utensilios de oro y de plata y de comer carne de cerdo, o bien su indicación de matar las víboras en la forma que señala la ley islámica.

También aparecen otros rasgos de carácter sociológico: referencias a costumbres populares sobre fritos, consumo de determinados platos, elogio de las propiedades nutritivas de algunos despojos de los animales y, finalmente, otras que denotan restos de la *Medicina del Profeta* y de prácticas mágico-creenciales.

Aunque, básicamente, la obra de Avenzoar es una mezcla de empirismo, derivado de la interpretación de los hechos, y de saber apriorístico, propio de los escolásticos, hay bastantes ocasiones en las que llega a formular teorías «científicas», propias de la moderna experimentación, y otras con un gran contenido actual. En resumen, se puede decir que es un tratado, eminentemente, de tipo práctico.

sobre los Banū Zuhr, confirma que Abū Bakr compuso un *Kitāb al-Agḏiya*, pero, ¿es alguno de los manuscritos citados? No creo que aún, pese al número de copias recogidas y estudiadas, se pueda dar una respuesta concreta a ello. Ahora bien, lo que resulta evidente es que el manuscrito de Leiden, pese a que está atribuido en un folio de guarda del códice a Abū Bakr, no es obra suya, sino de su padre[63], y que este manuscrito puede ser copia del de París, fechado casi veintidós años antes.

Por otra parte, del tratado de higiene en latín titulado: «Abohaly Abenzoar arabis ... de *Regime sanitatis* ...», y publicado en Basilea el año 1618, existen varias copias en otras bibliotecas, entre ellas la de la Universidad de Estrasburgo, en cuyo catálogo se atribuye a Abū Bakr b. Abī Marwān[64]. El manuscrito hebreo (n.º 20/7) de la Universidad de Bolonia, también atribuido a Abu l-ʿAlā', coincide con esta versión latina, aunque no sabemos si se deriva de ella o, por el contrario, del original árabe, en este caso una parte —la final— de nuestra edición.

No queda duda de que el texto que editamos —como se ha dicho— tiene varias partes diferenciadas, al menos dos, una primera que es, básicamente, un **tratado de alimentos,** y otra segunda que se corresponde con un **régimen de salud** resumido.

Podemos afirmar con total seguridad que la primera parte, hasta el final del capítulo sobre las verduras, es obra de Avenzoar, pues, aparte de su alusión al encarcelamiento que sufrió en la prisión de Marrākuš, recoge un dato autobiográfico cierto, cuando habla del «pescado de roca... pescado que yo he visto, y he podido comprobar, como también lo hiciera Zuhr b. ʿAbd al-Malik, mi padre ...». Pienso que la parte que viene a continuación, hasta el final del apartado sobre las propiedades mágicas de los simples, también es obra suya, pues hay fragmentos —«diferencia entre el calor de la miel y el del azúcar», jarabes, electuarios, arropes y otras preparaciones farmacológicas— que son extractos de otros tratados suyos más amplios, como *al-Ŷāmiʿ* y la *Risāla —o Kitāb— fī tafḍīl al-ʿasal ʿalà l-sukkar*.

Lo mismo se puede decir de la segunda parte, del tratado de higiene y, sobre todo, del capítulo final, pues contiene algunos pasajes que también se recogen en el *Taysīr*.

Cabría la posibilidad de que ambas partes fueran, no dos obras distintas como algunos —entre ellos Steinschneider— han pretendido, sino fragmentos de una más

que esta última ciudad fue conquistada por Fernando III. Cf. al-Marrākušī (Ibn ʿAbd al-Malik), *al-Ḏayl wa-l-takmila*, V 1-2, ed. I. ʿAbbās, Beirut, 1965, n.º 1201, pp. 635 y 636; Ibn Ibrāhīm (al-ʿAbbās), *al-Iʿlām bi-man ḥalla Marrākuš wa-Agmāt min al-ʿalām*, 10 vols. Rabat, 1974-1983, n.º 561, pp. 236 y 237.

[63] En este mismo sentido se han pronunciado C. Brockelmann, G.A.L., I, p. 642 y M. Steinschneider, *Die Hebraeischen*, p. 749.

[64] P. de Gayangos, *The history of the Mohammedan dynasties*, I, p. VII también se inclina por esta atribución. M. Steinschneider, *Die Hebraeischen*, pp. 751 y 752, de quien tomo esta noticia, relaciona este *Regimen sanitatis* entre las obras de Avenzoar, independiente del *Kitāb al-Agḏiya*.

Rabat, Biblioteca Real (n.º 2430), Leiden y Londres: «... sobre los alimentos *(al-agḏiya)*...» y, por último, en el n.º 1538 de la Biblioteca Real de Rabat se lee: «... sobre los alimentos y medicamentos...». Por tanto, la obra no tenía título original, sino que han sido los biógrafos de Avenzoar, entre ellos Ibn Abī Uṣaybiʿa[60], quienes le han dado el de *Kitāb al-Agḏiya* por el que se conoce.

Otro aspecto es el contenido de los manuscritos:

La introducción en la que se hace referencia al califa almohade ʿAbd al-Mu'min la recogen los mss. de Londres, de Leiden y de Rabat —Biblioteca General y Real (n.º 1538 y 2430)—.

Tienen el mismo contenido los de París, Colección Gayangos, Estambul, Londres, Biblioteca Real de Rabat (n.º 1538) y Leiden, a pesar de que este último esté incompleto.

Contienen sólo la primera parte, hasta aproximadamente la mitad del apartado de las propiedades simpáticas de los simples, dos copias de Rabat: el ms. de la Biblioteca General y el n.º 2430 de la Real[61].

En cuanto al ms. Z 12.250 de la Biblioteca Real, parece que es un resumen del texto más amplio del *Kitāb al-Agḏiya*. Omite, aunque no porque el códice esté incompleto, algunos apartados, como el de las frutas, verduras, propiedades mágicas y las epidemias.

Otro punto en discordia es el relativo al autor:

Aparte de las dispares autorías que se recogen en las copias manuscritas de las versiones realizadas en otras lenguas, en los manuscritos árabes, como se ha visto, tampoco hay uniformidad —en los de París y Biblioteca Real (n.º 1538) se cita como autor a ʿAbd al-Malik, en los de Londres y Estambul a Abū l-ʿAlā', y a Abū Bakr en el de Leiden—.

Ninguna fuente árabe menciona el *Kitāb al-Agḏiya* entre las obras de Abū Bakr, salvo *al-Ḏayl wa-l-takmila*. De uno de los personajes biografiados en ella, el cadí Muḥammad b. Aḥmad b. Jalīl al-Sakūnī, dice que «... realizó una excelente compilación con la obra de Abū Marwān b. Zuhr y la de su hijo Abū Bakr, ambas sobre *Los alimentos (al-agḏiya)*, añadiéndole un capítulo sobre las particularidades y las generalidades del *Taysīr*»[62]. Esta noticia, no recogida hasta ahora en ningún estudio

[60] *ʿUyūn al-anbā'*, p. 521.

[61] Estos dos manuscritos pertenecen a una misma familia, pues ambos contienen también la obra de al-ʿAŷlānī. Del mismo modo, los restantes anteriormente mencionados forman parte de otra familia común.

[62] Dicho cadí, también alfaquí mālikí, del que se conocen muy pocos datos biográficos, compuso diversas obras de medicina, veterinaria, arte ecuestre, entre otros temas. Originario de Niebla, creció y vivió en Sevilla hasta que se marchó a Marrākuš, donde residió durante algún tiempo. Más tarde regresó a al-Andalus. Parece ser que desapareció en un viaje que realizó de Niebla a Sevilla en 646/1248, año en

a cabo. Y aunque esta copia la recibí cuando ya tenía finalizada la edición que ahora presento, pensé no sólo ya en la conveniencia, sino en la necesidad de incorporarla a la misma. Los hechos evidentes me han obligado a desistir en este empeño.

Tras la labor de ordenación, bastante complicada, no sólo por el caótico estado de la copia, sino por esta pérdida de folios que sufre, lo que me ha exigido un detallado análisis de la misma, pude comprobar que no podía utilizarla en la edición.

De modo estimativo, en tanto no finalice el estudio comparativo que de este manuscrito estoy preparando y que, por razones de tiempo, no puedo incluir en este trabajo, se puede decir que la copia de Leiden ocupa algo más del tercio del texto del *Kitāb al-Agḏiya* objeto de nuestra edición. No aparecen algunos capítulos, como el relativo a la alimentación que hay que seguir en cada época del año, el de las verduras o el de los jarabes, arropes y electuarios; otros aparecen incompletos. Pero ello no se debe a que la copia de Leiden sea un resumen, como se ha pensado, de la obra de Abū Marwān, pues cuando los folios no están truncados, el texto es exacto, salvo mínimas variantes, al de nuestra edición.

4. RECAPITULACIÓN

A. **Acerca de los manuscritos**

La copia manuscrita más antigua, de las tres que están fechadas, es la de París [59]. Por tanto, es ésta la que debemos de tomar como punto de partida para intentar llegar a establecer o aclarar diversos aspectos confusos en torno al *Kitāb al-Agḏiya*. Para ello, voy a resumir esquemáticamente lo que he ido exponiendo en el apartado dedicado a la descripción de los diversos manuscritos de la obra.

El primer aspecto a tratar, aunque sea un tanto accidental, es el título de la obra:

En algunos manuscritos —Estambul, Leiden y Londres— aparece consignado el título, *Kitāb al-Agḏiya,* en un folio anterior al comienzo de la obra, es decir, en los folios de guarda, por lo que no se puede tomar como un dato del todo fiable. En el texto de la introducción, sólo el de París dice «... cuando me ordenaste que escribiera sobre los medicamentos *(al-adwiya)...»;* en los de Estambul, Biblioteca General de

[59] Esta copia la describiré más detalladamente, junto con las de Madrid y Estambul, las tres que he seguido en la edición, en el apartado introductorio que precede a la misma. Esta descripción es de tipo material y formal, por lo que no he creído que pudiera constituir motivo alguno de contradicción presentar antes esta recapitulación sobre los diversos manuscritos del *Kitāb al-Agḏiya*.

Esta atribución a Abū Bakr ha supuesto una revisión del tema. De este manuscrito se ha hecho un primer estudio[55]. Pero el paso previo, sin el cual no es viable ningún tipo de análisis, ni siquiera superficial, es la ordenación correcta del mismo, dado el total desorden en el que se encuentra, tal vez debido a que el códice necesitó una nueva encuardernación que se hizo incorrectamente, dejando fuera del mismo muchos folios y desordenando los que quedaron. Es más, los pocos que se puede decir que van correlativos están encuadernados en un orden ascendente inverso: 3v, 2r, 4v, 3r, etc., en lugar del lógico 2r, 2v, 3r, 3v, 4r...

La ordenación correcta es la siguiente[56]:

1 (1) y 2 (2) son las primeras páginas que preceden a la obra, en las que aparece el nombre y algunas notas biográficas sobre el autor. La primera página microfilmada corresponde a la parte posterior de la tapa de la encuadernación; la segunda, al fol. 1r.

3 (4) Esta página, que corresponde al fol. 1v, comienza con la introducción mencionada y acaba como hemos indicado más arriba.

El resto:

4 (15) - 5 (18) - 6 (21) - 7 (24) - 8 (31) - 9 (34) - 10 (33) - 11 (36) - 12 (43) - 13 (46) - 14 (45) - 15 (48) - 16 (23) - 17 (26) - 18 (7) - 19 (10) - 20 (37) - 21 (40) - 22 (35) - 23 (38) - 24 (19) - 25 ((22) - 26 (25) - 27 (28) - 28 (41) - 29 (44) - 30 (39) - 31 (42) - 32 (9) - 33 (12) - 34 (71) - 35 (74) - 36 (73) - 37 (76) - 38 (75) - 39 (78) - 40 (77) - 41 (80) - 42 (79) - 43 (82) - 44 (81) - 45 (84) - 46 (83) - 47 (86) - 48 (85) - 49 (88) - 50 (3) - 51 (6) - 52 (5) - 53 (8) - 54 (11) - 55 (14) - 56 (13) - 57 (16) - 58 (53) - 59 (56) - 60 (55) - 61 (58) - 62 (57) - 63 (60) - 64 (47) - 65 (50) - 66 (17) - 67 (20) - 68 (27) - 69 (30) - 70 (29) - 71 (32) - 72 (59) - 73 (62) - 74 (61) - 75 (64) - 76 (63) - 77 (66) - 78 (65) - 79 (68) - 80 (67) - 81 (70) - 82 (69) - 83 (72) - 84 (49) - 85 (52) - 86 (51) - 87 (54) - 88 (87) - 89 (89).

Esta reordenación da sobrada cuenta, sin necesidad de comentario alguno, del completo desorden que presenta la copia. Así, a modo de ejemplo, ya que la descripción detallada de los temas, según el orden original, se ha publicado[57], en la página 3 primitiva (50 en la nueva ordenación), línea 4, comienza el apartado sobre los purgantes, apartado que va en la segunda mitad del tratado, tras las normas higiénicas relativas a la sangría.

Los doctores F. Girón y C. Peña apuntaban en su trabajo[58] la conveniencia de utilizar esta copia como base de una edición crítica, pero este proyecto no se llevó

[55] Cf. F. Girón y C. Peña, «El *Kitāb al-Agḏiya*» .

[56] Los números entre paréntesis corresponden a la ordenación primitiva del códice. Los que les preceden indican la nueva y correcta paginación.

[57] Cf. F. Girón y C. Peña, «El *Kitāb al-Agḏiya*», pp. 479-480.

[58] F. Girón y C. Peña, «El *Kitāb al-Agḏiya*» , p. 478, piensan que, «a falta de un manuscrito autógrafo, sería el idóneo para utilizarlo como manuscrito base en una edición crítica», dado que esta copia es contemporánea al autor, Abū Bakr.

numerados, esporádicamente, en el margen superior izquierdo con cifras arábigas y en ocasiones aparece otra numeración con cifras árabes actuales.

Dimensiones: 21 × 15 cm. Papel.

El número de líneas por página es de 17.

Sin anotaciones marginales. Tiene reclamos en algunos folios.

Tinta negra, de un solo color.

El estado de conservación no es muy bueno, ya que se aprecian las huellas de la humedad en numerosos borrones que dificultan la lectura.

La letra es magrebí, con rasgos muy amplios, de una sola mano. Posee puntos diacríticos y algunos signos de puntuación. Los epígrafes van marcados con trazos más gruesos.

La vocalización no es constante.

La copia, realizada por Ibrāhīm b. Aḥmad b. Jalaf b. ʿUmar, está fechada en Alejandría, en el año 584/1188, según consta en el último folio.

El *incipit* de la obra es el mismo que hemos visto en los restantes manuscritos (Bibliotecas General y Real de Rabat, British Museum, etc.), sin ninguna referencia al autor ni al título de la misma.

Sin embargo, en un folio de guarda (1r), de mano distinta al texto, se lee, entre otras muchas anotaciones de diversa procedencia:

كتاب الأغذية تأليف أبي بكر بن زهر الأندلسي

Incipit (p. 3):

بسم الله الرحمن الرحيم صلى الله على محمد واله الحمد لله بارىء النسم ، مولي النعم ، موجدنا من العدم ، مخرجنا الى النورمن غياهب الظلم . . . ، امام عبد المؤمن بن عليٍّ بن العدل الزكي خلد الله ملكه وصير معمور الأرض ملكه .

Esta página acaba:

ولما أمرت - اعزك الله - ان اكتب في الأغذية التي يسهل وجدانها .

Explicit (p. 89):

وان يجعل ابتغاء مرضاته اعمالنا بقدرة سبحانه وصلى الله على محمد واله الطاهرين وسلم تسليما .
تم الكتاب والحمد لله .

que ocupa el *Kitāb al-Agḏiya* (1v - 44v). Numeración con cifras arábigas en el ángulo superior izquierdo de cada folio recto.

Líneas: 19 por página.

Tiene algunas notas marginales.

El estado de conservación es bueno.

Letra oriental *ruqʿa*, no demasiado clara, y de una sola mano. Hasta el folio 11r los títulos tienen el mismo grosor que el resto del texto, pero a partir de este folio van escritos con un trazo más grueso. A menudo faltan los puntos diacríticos. No tiene puntuación. En el texto aparecen con frecuencia fragmentos subrayados.

Hay dos colores de tinta, aunque ignoro el color de la empleada en los epígrafes, ya que sólo he manejado microfilm.

No tiene vocalización, salvo en algunos términos de botánica y zoología y en todos los antropónimos.

No tiene fecha ni lugar de copia, ni nombre del copista, al menos en los folios que he manejado.

Contiene el texto completo y ordenado del *Kitāb al-Agḏiya*.

Encabezan el manuscrito dos líneas, con trazo más grueso, que parecen añadidas:

قال الامام الرئس الحكيم الجليل أبو العلاء عبد الملك بن زهر .

Incipit:

الحمد لله بارىء النسم ، مولي النعم ، موجدنا من العدم ، . . . خلد الله ملكه وصير معمور الأرض ملكه بقدرته .

ولما امرت - اعزك الله - بأن اكتب في الأغذية والأدوية التي يسهل وجدانها . . .

Explicit:

. . . والذي ندركه كثيرا جدا والحمد لله على ما انعم به وهذانا اليه واياه نسئل ان يلهمنا المراشد وان يوفقنا ويسددنا وان يجعل ابتغاء مرضلته اعمالنا بقدرته . وصلى الله على سيدنا محمد واله الطيبة وسلم تسليما .

Universitätbibliothek, Leiden, ms. Or. n.º 2539 [54]

La obra ocupa un total de 88 páginas, más otras dos que le preceden, de distinta mano. La numeración no es continua; los que deberían ser los folios rectos van

[54] Antiguo «Ar. 1097». Corresponde al n.º 168 del Catálogo de Landberg. Cf. P. Voorhoeve, *Codices manuscripti VII Handlist of Arabic Manuscripts in the Library of the University of Leiden and other collections in the Netherlands*, Leiden, 1957, p. 4: «*Kitāb al-Agḏiya* by Abū Marwān b. ʿAbd al-Malik b. Abī Bakr Ibn Zuhr (d. 557/1162)».

Al-Jizāna al-Ḥasaniyya, Rabat, ms. n.º Z 12.250 [50]

Es un misceláneo que contiene tres obras, con un total de 92 folios. La primera (fols. 1v-31r) es un resumen, incompleto, del *Kitāb al-Agḏiya* de Avenzoar; la segunda, el *Kitāb al-Agḏiya wa-ḥifẓ al-ṣiḥḥa* de Ibn Jalṣūn [51] (fols. 31r-85r). La tercera queda interrumpida en el fol. 92v, último del manuscrito; se trata de una serie de cuestiones médicas, sin título ni autor [52].

No tiene ninguna numeración.

Dimensiones: 15,5×20,5 cm. Tiene 15 líneas por página.

El estado de conservación es aceptable, pero con marcas de polilla.

La letra es magrebí, elegante.

Tinta: de un solo color, negra.

Carece de signos de puntuación y de vocalización.

No tiene lugar ni fecha de copia, ni nombre del copista.

La primera obra está catalogada como anónima, tal vez porque omite la introducción con la que comienzan la mayoría de las copias. Sin embargo, tras un directo y detallado análisis del manuscrito original [53], pude comprobar que se trataba de un resumen de la obra de Avenzoar, aunque a veces no sigue de un modo estrictamente riguroso el orden de todos los epígrafes de nuestra edición. Sólo omite el apartado de las propiedades mágicas y la última parte, tras las normas higiénicas y las relativas a los cuidados que requieren los niños.

Incipit:

ذكر الاغذية بحسب الازمان . انه لما كان - اعزك الله - الهضم في الشتاء قوي .

Explicit:

. . . فيجب اذا كان الطفل . . . وفي ذلك كله لا يمنع ان يمرح بعض النهار . وبسم الله الرحمن الرحيم وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم تسليما .

British Museum, Londres, ms. Or. n.º 9843

Parece que se trata de un códice misceláneo, aunque no lo puedo asegurar porque no he podido consultar el catálogo y sólo he trabajado con copia de los folios

50 *Ibidem*, pp. 38-39 (ms. n.º 13 del catálogo), aunque equivocadamente tiene el n.º Z 13.150.

51 Sobre este autor andalusí de finales de s. XIII y su obra, *íbidem*, pp. 35 y 36.

52 *Ibidem* ms. n.º 116 del catálogo, pp. 124-125.

53 Este manuscrito, al igual que los otros dos citados de la Biblioteca Real, lo he podido estudiar directamente.

copia, el folio 117v. Hasta el fol. 23r tiene una numeración arábiga reciente y, a partir de él, o no tiene ninguna, o es incorrecta, ya que en ocasiones se repite la numeración de los folios, por lo que la foliación a la que remito es la que le di provisionalmente para poder estudiar el manuscrito. Solamente aparece después numerado el 52r, también con cifras recientes.

Dimensiones: 14×20 cm. Los folios que pertenecen al *Kitāb al-Agḏiya* tienen 13 líneas cada uno; la otra obra, 15.

Letra magrebí.

Tinta: negra para el texto; amarilla, verde y roja para los títulos.

Notas marginales: sí tiene, de distinta mano.

Estado de conservación: bastante malo, con rotos y huellas de polilla.

No tiene lugar ni fecha de copia, ni nombre de copista.

En el encabezamiento no aparece el título de la obra ni el nombre del autor.

El manuscrito está muy desordenado. Hasta el fol. 19v sigue nuestra edición —apartado sobre las carnes de los animales de caza, concretamente casi al final de la mención de las serpientes—. En el fol. 20r, tras citar un par de tipos de aceites de flores, comienza a hablar de las propiedades simpáticas de algunos simples y en el 21r acaba igual que el n.º D 768 de al-Jizāna al-ᶜĀmma de Rabat:

حجر الاكتمكت اذا علق على نفساء عجل الطلق وسكن الاوجاع .

En el fol. 21v, tras la *basmala* y *taṣliya,* comienza la obra de al-ᶜAŷlānī sobre preparaciones farmacéuticas, en diez capítulos, también recogida en el ms. D 768 de al-Jizāna al-ᶜĀmma. En el folio 52r vuelve a aparecer la obra de Avenzoar, aunque ya sin ningún orden: modo de mejorar y conservar algunos alimentos, frutas, verduras, encurtidos, bebidas, diferencias entre la miel y el azúcar; vuelve a hablar de las frutas, sigue con los jarabes, electuarios, arropes, aceites y otras preparaciones farmacéuticas, para mencionar de nuevo algunos animales, el apartado de los productos lácteos, pescados y frutas. Es decir, esta copia manuscrita abarca casi dos tercios de la obra completa.

Incipit:

صدق وآمن على بعد من البلاد وحقق وبادر بقلبه ... الله ملكه وصير معمور الأرض ملكه .

ولما أمرت - اعزك الله - ان اكتب في الاغذية التي يسهل وجدانها . . .

Explicit:

ذكر الانجاص - الذي يسمى عنبقر .

Al-Jizāna al-Ḥasaniyya, Rabat, ms. n.º 1538[46]

Es un códice misceláneo encuadernado, parece que recientemente, en dos volúmenes, con diversas obras de Abū l-ᶜAlā' y su hijo Abū Marwān[47]. El *Kitāb al-Agḏiya* aparece en el 2º volumen (pp. 234-275), tras otra obra de Abū Marwān, el *Kitāb tafḍīl al-ᶜasal ᶜalà l-sukkar*[48]. En total tiene 42 páginas. Está paginado con numeración arábiga reciente.

Dimensiones: 17,5×23 cm. Tiene 30 líneas por página.

Notas marginales: no tiene.

Estado de conservación: aunque la copia está muy restaurada, le faltan muchos trozos, por lo que resulta de difícil lectura y, en bastantes ocasiones, ilegible.

Letra: magrebí, de trazado pequeño, aceptable, más gruesa para los títulos. Obra de un solo copista.

Tinta: negra para el texto; roja y dorada para los títulos.

Vocalización: muy escasa.

No tiene lugar ni fecha de copia, ni nombre del copista.

Incipit:

قال عبد الملك : الحمد لله بارىء النسم ، مولى النعم ، موجدن من العدم ، . . . خلد الله ملكه وصير معمور الارض ملكه بقدرته .

ولما امرت - أعزك الله - بان اكتب في الاغذية والأدوية التي يسهل وأدانها . . .

Explicit:

. . . والحمد لله على ما انعم به وهدانا اليه واياه نسأل . . . وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم .

Al-Jizāna al-Ḥasaniyya, Rabat, ms. n.º 2430[49]

Es un misceláneo, con un total de 117 folios. El *Kitāb al-Agḏiya* comprende desde el 1r al 21r, en el que se interrumpe; continúa en el 52r hasta el final de la

45 Sobre este autor, Abū l-Faḍl Muḥammad b. Abī l-Qāsim al-ᶜAŷlānī, o ᶜIŷlānī, cf. H.P.J. Renaud, «Trois études. II», pp. 96 y 97 y «III.—Une suite à l'*Urǧūza* d'Avicenne sur la médecine: le poème d'Ibn ᶜAzrūn et ses commentateurs», *Hespéris*, XII/2 (1931), pp. 218-220.

46 Cf. *supra*, nota 31.

47 Una descripción de las obras que contiene este manuscrito misceláneo aparece recogida por M. ᶜA. al-Jaṭṭābī, *Catalogues*, II, pp. 33, 39, 47, 82, 88, 97, 137, 142, 161 y 176.

48 Esta obra ha sido editada por M. ᶜA. al-Jaṭṭābī, *al-Ṭibb wa-l-aṭibbā'*, I, pp. 310-317.

49 Cf. M. ᶜA. al-Jaṭṭābī, *Catalogues*, II, pp. 28 y 34.

El estado de conservación es aceptable, aunque tiene marcas de polilla en los márgenes.

La letra es magrebí, pasable, de una sola mano. Más grande el tamaño de las letras en los epígrafes. Carece de puntuación. Tampoco tiene vocalización, salvo algunos términos muy específicos.

Fecha y nombre del copista: no tiene.

La obra no lleva título. En el encabezamiento del folio 1v, tras la *basmala* y *taṣliya*, se lee el siguiente *incipit:*

يقول العبد الخائف من ربه أبو الفضل بن أبي القاسم العجلاني - لطف الله به -

Introducción:

الحمد لله باريء النسم ، مولي النعم ، موجدنا من العدم ، مخرجنا الى النور من غياهب الظلم ، الذي من علينا باتباع محمد - صلى الله عليه وسلم - واختصنا بلحاق دعوة الامام المهدي الطاهر الزكي المعموم القريشي محمد بن عبد الله العلوي الفاطمي أسكنه الله وجدد عليه رضوانه ورحمه ، وقد جعلني ممن اهتدى وصدق وامن على بعد من البلاد وحقق وبادر بقلبه والحمد لله وسبق ، احمده سبحانه واسئله أن يصل انعامه واحسانه بادامة عن الاسلام بتخليد ملك خليفة امير المؤمنين اعدل امام عبد المؤمن بن علي بن العدل الزكي خلد الله ملكه وصير معمور الارض ملكه .

ولما امرت - اعزك الله - ان أكتب في الاغذية التي يسهل وجدانها ولا يتعذر في أكثر المواطن . . .

La obra finaliza en la segunda línea del folio 60r, en el apartado, y no completo, relativo a las propiedades mágicas de los simples:

حجر الاكتمكت اذا علق على نفساء عجل الطلق وسكن الاوجاع .

Por tanto, esta copia del *Kitāb al-Agḏiya* sólo abarca algo más de la mitad del tratado completo.

El resto (fols. 60v-94r) contiene la obra de al-ʿAŷlānī[45], autor que encabeza, como se ha dicho, este códice, razón por la que, hasta que Renaud no hizo un estudio del mismo, sólo se sabía que se trataba de un misceláneo, atribuido a dicho autor, pero se desconocían cuales eran cada una de las obras que contenía. Esta última parte es un pequeño tratado, dividido en diez capítulos, sobre preparaciones farmacológicas: jarabes, electuarios, aceites, *dabīdāt,* polvos, pomadas, colirios, etc.

propiedades mágicas de los simples, concretamente hasta el epígrafe que trata de las limaduras de cobre[42].

3.3. *Descripción*

Ante la disparidad de opiniones, no sólo sobre la autoría, sino también sobre el título y contenido de la obra, se imponía la necesidad de consultar y analizar detalladamente todas las copias conocidas o, al menos, el mayor número posible de las mismas. He consultado directamente o, en su defecto, cuando ello no ha sido posible, a través de microfilm, los manuscritos árabes antes relacionados y que paso a describir[43].

Al-Jizāna al-ʿĀmma, Rabat, ms. n.º D 768[44]

Es un códice misceláneo que contiene dos tratados. Tiene 94 folios en total, de los que la primera obra comprende los 1v-60r; la segunda, 60r-94r. Lleva una numeración arábiga reciente, colocada en el margen superior izquierdo de los folios rectos, a veces ilegible en el microfilm.

Dimensiones: 15×20 cm.; 18 líneas por página.

Tiene notas marginales.

[42] Se trata del manuscrito misceláneo n.º 93 del *Catalogue des manuscrits espagnols et des manuscrits portugais de la Bibliothèque National de Paris,* realizado por A. Morel Fatio, París, 1892. Comprende los fols. 111r-130r.

[43] Los mss. de las bibliotecas Real y General de Rabat, así como el de Leiden, los he podido consultar directamente, aunque de algunos de ellos también tengo copia; los restantes, a través de microfilm. La copia de la biblioteca ʿAbdaliyya, según me comunicaron, se extravió en el traslado de edificio de la misma.

Las versiones medievales no las describo porque aún no he podido acceder a alguna de ellas, en concreto la copia latina; y las hebreas, pese a la información detallada que de ellas amablemente me han proporcionado las profesoras María José Cano y Dolores Ferre, necesitan un estudio más profundo que esperamos llevar a cabo. Por último, la versión catalana, cuyo microfilm me ha sido enviado recientemente, no la he podido incorporar en este trabajo, aunque espero publicar en breve su edición y estudio.

Después de que este trabajo estuviera en prensa presenté en el *1er Coloqui d'Història de l'Alimentaciò a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana),* celebrado en Lérida durante los días 7, 8 y 9 de noviembre de 1990, la ponencia «La traducción catalana medieval del *Kitāb al-Agḏiya (Tratado de los alimentos)* de Avenzoar». En ella, actualmente en prensa, hago una descripción detallada de esta versión catalana, al mismo tiempo que un análisis comparativo con las copias manuscritas árabes.

[44] Cf. I. S. Allouche et A. Regragui, *Catalogue des Manuscrits Arabes de Rabat (Bibliothèque Générale et Archives du Maroc),* vol. I, París, 1954, vol. II, Rabat, 1958. En el vol. II, p. 352, aparece catalogado, con el n.º 2704, como una obra sobre alimentación *(agḏiya)* compuesta por «Abī l-Faḍl [Muḥammad] b. Abī l-Qāsim al-ʿAŷlānī».

de nuestra edición. De todas formas, se asemeja mucho al texto latino publicado en Basilea, si comparamos los títulos de los treinta y cuatro «capítulos» que ambos contienen.

En el catálogo de los manuscritos hebreos de la Biblioteca de El Escorial publicados por Llamas[38] viene recogido el n.º G. 20 como la traducción hebrea del *Regimen Sanitatis* de Arnau de Vilanova, aunque también algunos autores lo han relacionado con el que se atribuye a Avenzoar.

Lo que realmente contiene este códice misceláneo es la traducción de un texto de «Muḥammad Ibn Zuhr» (*sic*), a la que va unida otra de una obra de Arnau, que probablemente sea la conocida como *Arnavdina*. Desde luego, no se asemeja en nada a la traducción del *Regimen Sanitatis* de Arnau que conocemos, ni a la versión latina atribuida a Avenzoar.

Es probable que Llamas leyese el colofón del códice, que corresponde a la traducción de la obra de Arnau, pero no el prólogo, perteneciente a la obra de Ibn Zuhr. En dicho prólogo, el traductor, Shemu'el ben Salomon ben Nathan (c. 705/1306), miembro de una familia de traductores italiana, los ha-Me'ati, informa sobre el autor de la traducción, si bien no dice el título de la obra[39], aunque queda descartado que sea la traducción del *Kitāb al-Agḏiya*. Tal vez, como ya apuntó Steinschneider[40], podría tratarse del *Kitāb al-Iqtiṣād*, pero ello es sólo una hipótesis[41].

Hay un hecho que me ha llevado a relacionar este manuscrito escurialense con el manuscrito hebreo de Munich y, a su vez, con la traducción latina publicada en Basilea: el autor de la traducción de Munich es Nathan ha-Me'ati, mientras que Arnau lo es de alguno de los manuscritos del *Regimen Sanitatis* atribuido a los Banū Zuhr, por lo que cabría la posibilidad de que estos tres manuscritos fueran fragmentos del tratado completo de Avenzoar.

Por último, recientemente he podido comprobar que del *Kitāb al-Agḏiya* existe una traducción catalana medieval, aunque incompleta y resumida. Su comienzo, sin ninguna separación visible con el tratado que le precede, coincide con el del original árabe —alimentos según las estaciones del año— y sigue hasta el apartado de las

[38] J. Llamas. *Los manuscritos hebreos de la Real Biblioteca de S. Lorenzo de El Escorial*, Madrid, 1941, p. 79.

[39] La profesora Dolores Ferre, que ha estudiado a fondo el manuscrito, me ha proporcionado esta información.

[40] M. Steinschneider, *Die Hebraeischen*, p. 752.

[41] Tras la consulta de la traducción que D. Ferre me ha proporcionado de los epígrafes de los nueve capítulos que contiene este manuscrito, he encontrado cierta similitud con el *Kitāb al-Iqtiṣād*, aunque aparece atribuido a Abū Bakr, ya que el nombre de Muḥammad que lo encabeza sólo lo lleva este miembro de los Banū Zuhr.

unir otra nueva que he identificado en los fondos de esta biblioteca, el ms. n.º Z 12.250/1, catalogado como anónimo [32].

B. Versiones medievales

El manuscrito hebreo n.º 20 de la Biblioteca de Munich contiene la primera parte de nuestra edición de la obra de Avenzoar, hasta el final del apartado sobre las propiedades simpáticas (*jawāṣṣ*) de algunos simples. Sin embargo, ha sido clasificado como la traducción hebrea completa del «*Tratado de los Alimentos y Medicamentos*» [33].

Gayangos cita una versión latina, *De Regimine Sanitatis*, publicada en Basilea en 1618 y atribuida a Abū Marwān, si bien piensa que el autor de la misma es su hijo Abū Bakr [34].

Steinschneider, para quien ésta sería otra obra de Abū Marwān [35], habla también de una nueva copia de la misma, en concreto del manuscrito hebraico n.º 20/7 de la Universidad de Bolonia, que él piensa se trata de una libre reelaboración de la versión latina del citado *Regimen Sanitatis*. El manuscrito aparece atribuido a Abū ʿAlī b. Zuhr (Abū l-ʿAlā'), aunque L. Modena, autor del catálogo [36], lo registra, incomprensiblemente en opinión de Steinschneider, a nombre de Abū Marwān.

Dicho manuscrito (fols. 139v —147r) [37] forma parte de un códice misceláneo. Está dividido en treinta y cuatro apartados —más que capítulos, como aparecen citados en el manuscrito— y abarca sólo una parte, la final, de nuestro *Kitāb al-Agḏiya*, desde la sección dedicada a exponer las propiedades de los órganos y productos derivados de los ganados y aves —cabeza, tuétano, estómago, hígado, bazo, riñones, sebos, huevos, etc.— y la que trata sobre las normas higiénicas —ejercicio, descanso, alimentos, bebidas, baño, purgantes, relaciones sexuales, sangría, etc.—, aunque el orden no es exactamente el mismo que sigue el texto árabe

[32] *Ibidem*, p. 38, aunque en el catálogo lleva el n.º Z 13.150: *Kitāb fī l-agḏiya wa-ḥifẓ al-ṣiḥḥa wa-tadbīr al-aṭfāl*.

[33] Cf. *supra*, nota n.º 20.

[34] P. de Gayangos, *The history of the Mohammedan dynasties in Spain*, 2 vols. Londres, 1843, I, p. VII, nota 20 y p. XII, nota 10.

[35] *Die Hebraeischen*, pp. 751-752.

[36] *Cataloghi dei Codici Ebraici della Biblioteche della R. Universita di Bologne* per L. Modena, en *Cataloghi dei Codici Orientali di Alemane Biblioteche d'Italia*, Firenze, 1878, pp. 356.

[37] Hay una copia en la Universidad de Jerusalén que ha sido consultada por la profesora María José Cano, a la que agradezco los datos que de ella me ha proporcionado, así como la transcripción y traducción de todos los epígrafes que contiene.

G. Colin dio una detallada descripción del ms. n.º 2960 de la Biblioteca Nacional de París, primera copia en árabe conocida del *Kitāb al-Agḏiya*[23].

Una nueva copia, el ms. Or. n.º 2539 de la Biblioteca de la Universidad de Leiden (n.º 168a, Collect. Landberg-Brill), es recogida por C. Brockelmann[24]. Este manuscrito ha sido objeto de un estudio[25] en el que se atribuye a Abū Bakr y no a su padre, como se creía.

Más tarde, H. P. J. Renaud compensó la pérdida de uno de los ejemplares atribuidos al *Kitāb al-Agḏiya*, el aljamiado de El Escorial, con el hallazgo de otro nuevo: el n.º D 768 de la Biblioteca General del Protectorado Francés en Marruecos, sobre el que publicó un breve trabajo[26].

Se fueron sucediendo nuevos descubrimientos de manuscritos, como es el caso del n.º 2867/12 de la Biblioteca ʿAbdaliyya de Túnez y el n.º 2068/2 de la Colección Ahmet III de la Topkapı de Estambul[27].

C. Vázquez[28] identificó una nueva copia, el ms. n.º CXXVII de la Colección Gayangos de la Real Academia de la Historia de Madrid, que había sido catalogado por E. Terés como «un libro de dietética, sin título ni autor»[29].

El manuscrito del British Museum, Or. n.º 9843, que no había sido recogido en ninguno de los repertorios bio-bibliográficos hasta el momento aparecidos sobre la figura de Avenzoar, es citado por B. Attié, aunque sólo de pasada y por motivos ajenos al tema[30].

Finalmente, M. ʿA. al-Jaṭṭābī[31] señala en su catálogo de la Biblioteca Real de Rabat dos copias del *Kitāb al-Agḏiya*, los mss. n.º 1538 y n.º 2430, a las que hay que

[23] G. Colin, *Avenzoar, sa vie et ses oeuvres*, pp. 145-153.

[24] C. Brockelmann, G.A.L., I, p. 642.

[25] Cf. F. Girón y C. Peña, «El *Kitāb al-agḏiya* (Libro de los alimentos) de Abū Bakr Ibn Zuhr (1113-1199). Nota previa», *Actas del I Congreso de la Sociedad Española de Historia de las Ciencias*, Madrid, 1980, pp. 473-480.

[26] H.P.J. Renaud, «Trois études. II».

[27] S.D. al-Munaŷŷid, «Masādir ŷadīda ʿan taʾrīj al-ṭibb ʿinda al-arab», *R.I.M.A.*, V/2 (1959), pp. 259-260.

[28] «El manuscrito Gayangos n.º CXXVII», *B.A.E.O.*, XII/2 (1976), pp. 149-157.

[29] E. Terés Sádaba, «Los códices árabes de la Real Academia de la Historia: "La Colección Gayangos"», *Al-Andalus*, XL (1975), pp. 21-22, señala la importancia que puede tener esta obra para los especialistas.

[30] B. Attié, «L'ordre chronologique probable des sources directes d'Ibn al-ʿAwwām», *Al-Qanṭara*, III (1982), p. 316, señala esta copia porque Ibn Zuhr es uno de los autores andalusíes citados por el agrónomo sevillano.

[31] *Catalogues of the Royal Library*, vol. II: *Section of the Manuscrits of Medecine, Pharmacy and Allied Sciences*, Rabat, 1982, pp. 33 y 34 (n.º 7 y 8 del catálogo), aunque el primero tiene el n.º 1598.

3.2. *Cronología histórica*

A. **Manuscritos árabes**

El primer manuscrito que de esta obra señalaron, aunque erróneamente, los orientalistas europeos fue el n.º DCCCXXIX, actualmente n.º 834 de la Biblioteca de El Escorial[17], catalogado por Casiri[18] como: «Codex sermone quidem Arabico sed literis Hebraicis, quo continetur Opus inscriptum *Medicamentorum Liber*, illorum praecipue quae nullo negotio reperiri et cibis propemodum annumerari possunt: auctore Abu Maruan ben Zohar, gente Hispano, professione Medico, religione Judaeo». Este manuscrito aljamiado, en caracteres hebraicos, fue el que dio lugar a la tesis sobre la religión judaica de Avenzoar, tesis compartida por algunos orientalistas del XVIII, como Herbelot, además de Casiri, y otros posteriores, entre los que se cuenta Leclerc.

La cuestión relativa a la religión del autor quedó definitivamente zanjada por G. Colin[19], tras el estudio realizado por M. Steinschneider[20] sobre la versión hebrea del *Kitāb al-Agḏiya* existente en la biblioteca de Munich —ms. n.º 220—.

Sin embargo, ni ellos ni L. Leclerc descubrieron el error de catalogación cometido por M. Casiri y siguieron manteniendo la identificación del manuscrito escurialense transcrito en caracteres hebreos con el *Kitāb al-Agḏiya*, cuando en realidad esta copia, como ha puesto de manifiesto H. P. J. Renaud[21], pertenece al *Kitab al-Iqtiṣād.*

No obstante, los fondos primitivos de El Escorial conservaban dos «tratados sobre los alimentos», atribuidos a los Banū Zuhr[22].

[17] H. Derenbourg, *Les manuscrits arabes de l'Escurial*, II/2 *(Médecine et Histoire Naturelle)*, París, 1941, p. 43.

[18] M. Casiri, *Bibliotheca Arabico-Hispana Escurialensis*, 2 vols., Madrid, 1760-1770, I, pp. 273-274.

[19] *Avenzoar, sa vie et ses oeuvres*, pp. 36-37.

[20] M. Steinschneider, *Die Hebraeischen Übersetzungen des Mittelalters und Die Juden als Dolmetscher*, Berlín, 1893 (reimp., Graz 1956), p. 749 y ss. Esta copia abarca la primera parte del *Kitāb al-Agḏiya*, hasta el final del apartado sobre las propiedades simpáticas de los simples, como se desprende de la descripción de Steinschneider, aunque él la presenta como si fuera completa. Este hecho resulta un tanto extraño, si ya había consultado antes la descripción hecha por Leclerc del ms. árabe n.º 2.960 de la Biblioteca Nacional de París.

[21] H.P.J. Renaud «Trois études d'histoire de la médecine arabe en Occident. II.—Nouveaux manuscrits d'Avenzoar», *Hespéris*, XII/1 (1931), pp. 91-94.

[22] N. Morata, «Un catálogo de los fondos árabes primitivos de El Escorial», *Al-Andalus*, II (1934), p. 146, señala dos manuscritos árabes, el n.º 20, misceláneo, «Abelula hijo de Seher de las experiencias de medicina. Otro del mismo que se llama Tezquire (1 acuerdo) como compendio. Otro de alimentos compuesto por Abimeruan... Escrito en Toledo Año de Xo. 1280» y el n.º 21, «Ebelula ben Zaer de los alimentos».

Por último, en el *Régimen de salud* de Maimónides [14] y en la obra de al-Arbūlī [15] hay varias referencias a Ibn Zuhr, sin explicitar a qué obra de este autor se alude.

3. MANUSCRITOS

En los últimos años han ido conociéndose nuevos manuscritos de la obra, pero aún no se ha establecido la atribución correcta de cada uno. En total han sido diez las copias en lengua árabe que he podido contabilizar del *Kitāb al-Agḏiya*, repartidas por diversas bibliotecas europeas y norteafricanas [16]:

3.1. *Relación*

1.—Bibliothèque Nationale, París, ms. Or. n.º 2960.
2.—Bibliothèque Générale du Protectorat, actualmente en al-Jizāna al-ᶜĀmma (Biblioteca General y Archivos), Rabat, ms. n.º D 768.
3.—Al-Maktaba al-ᶜAbdaliyya, Túnez, ms. n.º 2867/12.
4.—Biblioteca Topkapı Sarayı, Estambul, Colección Ahmet III, ms. *Ṭibb* n.º 2068/2.
5.—Biblioteca de la Real Academia de la Historia, Madrid, Colección Gayangos, ms. n.º CXXVII.
6 y 7.—Al-Jizāna al-Ḥasaniyya (Biblioteca Real), Rabat, mss. n.º 1538 y n.º 2430.
8.—British Museum, Londres, ms. Or. n.º 9843.
9.—Universitätbibliothek, Leiden, ms. Or. n.º 2539.
10.—Al-Jizāna al-Ḥasaniyya, Rabat, ms. n.º Z 12.250/1.

Además de estos manuscritos árabes se conocen dos traducciones hebreas —los mss. n.º 220 de la Biblioteca de Munich y n.º 20/7 de la Universidad de Bolonia—, una catalana —también en estado manuscrito— y, finalmente, otra latina —publicada en Basilea en 1618, de la que existen algunas copias—, todas ellas parciales.

[14] He utilizado la traducción castellana —en prensa— que, de esta obra y a partir de la edición hebrea, ha realizado la profesora Dolores Ferre.

[15] Sobre este autor andalusí y su obra, cf. A. Díaz García, «Un tratado nazarí sobre alimentos: *al-Kalām ᶜalà l-agḏiya* de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudio, con glosarios». (I), *C.E.M.*, VI-VII (1978-1979), pp. 5-37 y (II), X-XI (1982-1983), pp. 5-91; E. García Sánchez, «En torno al posible lugar de origen de Abū Bakr ᶜAbd al-ᶜAzīz al-Arbūlī», *ROEL*, II (1981), pp. 13-15.

[16] En esta enumeración he seguido el orden cronológico en el que se han ido conociendo los diferentes manuscritos árabes existentes de la obra.

Otro dato autobiográfico que reafirma la posibilidad de que hubiera iniciado la redacción antes del derrocamiento definitivo de los almorávides en Marruecos, tras la toma de Marrākuš (541/1147), es que, al menos en ese momento inicial, aún no había podido recuperar las obras que le habían arrebatado —se supone que cuando lo mandó encarcelar ʿAlī b. Yūsuf— y, por tanto, no tenía a su alcance ningún libro en el que apoyarse para componer su tratado, como afirma en la introducción del mismo.

Por último, se puede pensar que Avenzoar hubiera ultimado el *Tratado de los alimentos* a su llegada a al-Andalus, antes de iniciar la redacción del *Taysīr,* pues hay algunos pasajes que lo dejan traslucir: «cuando estaba en al-Magrib».

2.3. *Fuentes*

El autor clásico más citado es Galeno (trece veces), del que se proclama seguidor, aunque no ciego, pues hay veces que se muestra en desacuerdo con algunas de sus teorías, poniendo de manifiesto el profundo conocimiento que tenía de sus obras. A Hipócrates lo cita en tres ocasiones. Otras veces la mención de los clásicos es implícita o genérica, a través de frases hechas como «según los clásicos», «dicen los médicos», etc.

De los autores árabes sólo cita a Ḥunayn b. Isḥāq —una vez—, y a su propio padre, Abū l-ʿAlā', otra.

Aunque no he profundizado en el tema, pues no entraba dentro de los objetivos propuestos, he comparado someramente el tratado de Avenzoar con otros andalusíes de igual género, en un intento de rastrear su pervivencia en determinados autores. He visto que un análisis comparativo, planteado en futuros trabajos, puede llevar a interesantes conclusiones dentro del campo de la Historia de la Medicina.

Curiosamente, hay algunos apartados del *Kitāb al-Agḏiya* que aparecen casi calcados en el *Kitāb al-Wuṣūl* de Ibn al-Jaṭīb, aunque éste no lo cite como fuente [12].

El pasaje en el que Avenzoar habla de las propiedades de las palomas es recogido por el agrónomo, también sevillano, Ibn al-ʿAwwām, aunque no menciona de qué obra de Avenzoar procede la cita [13].

[12] Ibn al-Jaṭīb, *Kitāb al-Wuṣūl li-ḥifẓ al-ṣiḥḥa fī l-fuṣūl,* ed. y trad. cast., C. Vázquez de Benito, Salamanca, 1984. En concreto, uno de los pasajes que copia es el relativo al uso de las vajillas de oro y plata, pp. 61/137.

Cuando cito fuentes con doble texto, como en este caso, doy primero las páginas relativas a la edición, seguidas de las de la traducción, ambas separadas por una barra.

[13] Ibn al-ʿAwwām, *Kitāb al-Filāḥa,* ed. y trad. J. A. Banqueri, 2 vols., Madrid, 1802 (reimp. facsímil, Madrid, 1988), II, pp. 699-700. En el texto sólo se cita «*min Kitāb* Ibn Zuhr». («Según el libro de Aben Záhara»).

Propiedades simpáticas, de tipo mágico, de algunos simples.

Normas de tipo higiénico sobre diversos aspectos: comidas y bebidas, descanso, baño, relaciones sexuales, flebotomía, purgantes, aceites, perfumes, vestidos, disposición de las viviendas y cuidados de los ojos, cabellos, dientes y uñas.

Cuidados que deben recibir las embarazadas, el recién nacido y los niños pequeños. Es decir, una serie de normas prácticas sobre obstetricia y pediatría.

Pasa a tratar de las carnes más adecuadas para cada época del año y complexión.

Normas sobre los diversos tipos de fuego a emplear en la elaboración de las comidas, ajuar culinario y recetas para mejorar algunos platos.

Acaba con un apartado sobre la epidemia, su tipología y medios para prevenirla y atacarla.

2.2. *Fecha de redacción*

No sólo la fecha, sino también otros aspectos relativos a la redacción del *Kitāb al-Agḏiya,* como puede ser la persona que la «encarga», no quedan demasiado claros.

En el prólogo, Avenzoar expresa que lo escribió «siguiendo una orden», posiblemente del soberano almohade ᶜAbd al-Mu'min, tal como se viene admitiendo por la práctica totalidad de los investigadores del tema. Sin embargo, cabría la posibilidad de que un primer mandato hubiera partido de ᶜAlī b. Yūsuf y que Avenzoar lo hubiera iniciado antes de caer en desgracia y ser encarcelado, momento en el que abandonaría su redacción, para retomarla tras su puesta en libertad. Algo de esto se puede intuir de la lectura atenta del prólogo del *Kitāb al-Agḏiya,* aunque creo que no se puede comprobar; sólo tenemos la certeza de que, al menos en última instancia, se lo dedicó a ᶜAbd al-Mu'min [10].

Todo ello viene a determinar la fecha de redacción de este tratado, que debe situarse en los primeros años de gobierno efectivo del califa ᶜAbd al-Mu'min (541/1147-558/1163), o incluso antes de su advenimiento al poder [11], pues Avenzoar quiso que su obra fuera «la primera, dentro del género, que se le dedicara a la nueva dinastía reinante».

[10] Este dato lo confirma Ibn Abī Uṣaybiᶜa, *ᶜUyūn al-anbā'*, p. 521.

[11] Es muy difícil precisar con exactitud la fecha de la proclamación «privada» como califa de ᶜAbd al-Mu'min pues, igual que la de la muerte del Mahdī, se mantuvo en secreto durante unos dos o tres años. Las fuentes no están de acuerdo y sitúan la primera entre 526-529/1131-1134, aunque parece que la fecha más probable es la de 1132. Véase J. Bosch Vilá, *Los almorávides,* Tetuán 1956, pp. 219-220; A. Huici Miranda, *Historia política del imperio almohade,* 2 vols., Tetuán, 1956-1957, pp. 109-110. Una exhaustiva recopilación y puesta al día de las fuentes y bibliografía sobre el período almorávid e inicios del almohade es la que presenta el prof. Emilio Molina López en su estudio introductorio a la reedición de la mencionada obra del prof. J. Bosch (Granada, 1990).

crítico que le llevaban a poner en entredicho la preparación de muchos de sus contemporáneos.

Abū Marwān se muestra, ante todo, como un farmacólogo. Siente una enorme atracción hacia el «trabajo de laboratorio» que, como también señala R. Kuhne, se descubre en otras de sus obras, especialmente en el *Taysīr*. La experimentación de nuevas sustancias, de nuevas combinaciones o el perfeccionamiento de otras ya conocidas, en suma, su afición a la farmacología experimental, unido a sus grandes dotes de médico práctico, son los dos rasgos que le definen como gran figura que se adelanta a los actuales métodos de investigación.

Otro rasgo a destacar, en cierta manera opuesto al sentido de experimentación y comprobación del que hace gala, es su abandono en la «sabiduría y poder divinos» ante determinadas cuestiones que escapan a la mente humana y ante situaciones contra las que no se puede luchar —como el caso de ciertas enfermedades—, porque son «designios de Dios».

2. OBRA

2.1. *Título y contenido*

La obra no tenía título original, sino que han sido los biógrafos de Avenzoar, entre ellos Ibn Abī Uṣaybiʿa, quienes le han dado el de *Kitāb al-Agḏiya* por el que se conoce.

El texto objeto de la presente edición y traducción consta, al menos, de dos partes bien diferenciadas: una primera, que sería el **tratado de los alimentos** propiamente dicho, y otra segunda que contiene un verdadero **tratado de higiene** o *kitāb al-ṣiḥḥa* en el que se tratan, aunque de manera muy reducida, todas y cada una de las *sex res non-naturales* que incluyen este tipo de obras.

Lo completan una serie de temas —elaboración de determinados preparados médico-farmacológicos, las epidemias y sus tipos— que muy bien pueden ser extractos de otros escritos de Avenzoar, sobre lo que más adelante me extenderé.

De forma esquemática, trata de las siguientes cuestiones:

Alimentos adecuados para cada época del año.
Cereales, leguminosas y frutos secos. Platos elaborados con ellos.
Carnes de diversos tipos y su preparación. Productos derivados.
Leche y preparados lácteos.
Pescados y moluscos. Formas de cocinarlos.
Frutas y verduras. Condimentos.
Recetas para conservar frescos algunos productos y mejorar la elaboración de otros.
Preparados farmacéuticos: jarabes, electuarios, arropes, aceites, antídotos.

Uno de los hechos más inexplicables en la biografía de Avenzoar es el cambio radical de actitud que el último emir almorávid experimentó, no sólo contra él, sino también contra su padre, pasando, de gozar una posición privilegiada al servicio de la dinastía reinante, a caer en la más completa desgracia. Una posible explicación, como ha puesto de relieve R. Kuhne [6], sería el carácter orgulloso e irascible y la alta posición político-social de que gozaba Abū l-ʿAlā', lo que le granjeó bastantes enemistades, entre ellas la de otra influyente familia sevillana, los Banū Zuhrī, uno de cuyos miembros motivó que el soberano almorávid lo desterrara. En cuanto a Avenzoar, también de carácter fuerte, hay un suceso que podría haber sido el inicio de su persecución por parte de ʿAlī b. Yūsuf: el enfrentamiento que tuvo con Abū Ḥafṣ ʿUmar b. Yūsuf b. Tāšfīn cuando éste fue nombrado nuevo gobernador de Sevilla [7].

Sean cuales fueran los motivos, no del todo claros, lo cierto es que Avenzoar debió de sufrir bastantes vejaciones por parte de ʿAlī, sobre todo durante «los días de la prueba» a la que le sometió éste, según narra en el *Kitāb al-Agḏiya.* Sabemos que su encarcelamiento en la prisión de Marrākuš estuvo precedido de largas y penosas huidas, relatadas en otra de sus obras, el *Taysīr,* y que en el 525/1131 estaba, o desterrado, o definitivamente preso [8].

En el año 535/1140 seguía en la cárcel, pues en esta fecha Ibn Galindo, también encarcelado, estudiaba bajo su dirección el *Kitāb al-Iqtiṣād* [9]; tal vez se refiera a este su discípulo cuando dice que en la prisión curó a una persona con una triaca preparada con culebras, ya que allí no había víboras, como hubiera sido lo deseable. Sin embargo, no se conoce con exactitud hasta cuando duró su «largo y conocido padecimiento» al que alude al comienzo del *Kitāb al-Agḏiya,* pero podemos suponer que acabaría antes del fallecimiento de ʿAlī b. Yūsuf (537/1142-3).

Tampoco podemos conocer si Avenzoar había manifestado simpatías hacia el movimiento propiciado por Ibn Tūmart ya en los inicios de su propagación, lo que le habría valido el encarcelamiento o, si simplemente, después de la muerte de ʿAlī, se unió a los almohades en una hábil maniobra política de supervivencia. Yo me inclino por la segunda posibilidad, pese a los encendidos elogios que dedica a la nueva ideología y a sus propagadores.

A grandes rasgos, tras la lectura del *Kitāb al-Agḏiya,* se puede intuir la personalidad de Avenzoar como la de un individuo con una gran preparación y conocimientos, pero, al mismo tiempo, con una buena dosis de autosuficiencia y espíritu

[6] «Aportaciones», especialmente pp. 434-446.

[7] Este suceso, descrito en *al-Bayān al-mugrib,* es comentado por R. Kuhne, «Aportaciones», pp. 438-440.

[8] *Ibidem,* p. 441.

[9] Ibn al-Abbār, *al-Takmila,* II, p. 616, además de este dato, dice que el mencionado tratado se lo dedicó, en 515/1121-2, al emir almorávid Ibrāhīm b. Yūsuf b. Tāšfīn.

gráficas entresacadas de su tratado, especialmente aquellas que inciden más directamente sobre algunos puntos oscuros del mismo [3].

1.1. La figura de Abū Marwān ʿAbd al-Malik b. Abī l-ʿAlā' Zuhr [4], una de las más representativas y de mayor influencia en al-Andalus dentro del campo de la medicina, era conocida entre los médicos europeos poco más de un siglo después de su muerte, acaecida en Sevilla el año 557/1162.

Pese a la fama alcanzada, aún son muy escasos los datos biográficos fiables. Han aparecido algunas nuevas noticias en las fuentes histórico-biográficas que, de las épocas almorávid y almohade, se han ido editando, pero son las propias obras de Avenzoar las que nos pueden proporcionar los elementos más adecuados para elaborar una biografía más precisa.

De su padre, Abū l-ʿAlā', aprendió el ejercicio de la medicina, al mismo tiempo que se formó en las mejores escuelas literarias, jurídicas y religiosas de la época [5]. Siguiendo la tradición iniciada por éste, que había sido médico personal del ʿabbādí al-Muʿtamid y después de los sultanes almorávides, Abū Marwān estuvo al servicio de ʿAlī b. Yūsuf b. Tašfīn.

3 No he creído oportuno repetir la consabida biografía que no aporta nada nuevo, sobre todo cuando sé de investigadores que desde hace algunos años están preparando un exhaustivo estudio sobre Avenzoar, principalmente a partir de las noticias extraídas de sus obras. En concreto, me refiero a la doctora Rosa Kuhne, que realizó su Tesis sobre una de las obras de este autor, el *Kitāb al-Iqtiṣād.*

4 Son escasas las fuentes que recogen la biografía de este autor: Ibn al-Abbār, *al-Takmila li-kitāb al-Ṣila,* ed. F. Codera, 2 vols. (B.A.H., V-VI), Madrid, 1887-1889, II, p. 616; Ibn Abī Uṣaybiʿa, *ʿUyūn al-anbā' fī ṭabaqāt al-aṭibbā',* ed. N. Riḍà, Beirut, s.d., pp. 519-521; al-Maqqarī, *Nafḥ al-ṭīb,* ed. I. ʿAbbās, Beirut, 1968, II, p. 248 y III, p. 185. Aparte de ello, se pueden encontrar datos sueltos en otras fuentes, que no recojo aquí porque aparecen citadas en bastantes de los trabajos que se han realizado sobre Abū Marwān, a los que remito.

El estudio de G. Colin, *Avenzoar, sa vie et ses oeuvres,* París 1911, fue meritorio en su época, aunque hoy, lógicamente, esté superado en parte. Dentro de este grupo de obras «clásicas» sobre Abū Marwān ʿAbd al-Malik b. Zuhr, la de A. Faraj, *Relations Médicales Hispano-Maghrébines au XIIe siècle,* París, 1935, sigue vigente en muchos aspectos.

Además de los estudios de F. Girón, C. Peña y otros que se irán citando a lo largo del trabajo, todos ellos recogidos en el apartado de bibliografía, entre los más recientes están los de R. Kuhne, «Aportaciones para esclarecer algunos de los puntos oscuros en la biografía de Avenzoar», *Actas del XII Congreso de la U.E.A.I.* (Málaga, 1984), Madrid, 1986, pp. 431-446; y «Abū Marwān b. Zuhr. Un profesional de la medicina en pleno siglo XII», *VII Jornadas Hispano-Tunecinas* (Túnez, 1989), en prensa, del que he podido consultar el original gracias a la amabilidad de su autora, M. ʿA. al-Jaṭṭābī, *al-Ṭibb wa-l-aṭibbā' fī l-Andalus al-islāmiyya,* 2 vols., Beirut, 1988, I, pp. 278-317, especialmente las pp. 278-285; y «*Kitāb al-Agḏiya*», pp. 23-25.

En estos trabajos se recoge casi la totalidad de la bibliografía hasta ahora aparecida sobre Avenzoar, por lo que no he creído necesario repetirla aquí.

5 Según Ibn al-Abbār, *al-Takmila,* II, p. 616, en el año 512/1118 terminó sus estudios de hadiz.

1. AUTOR

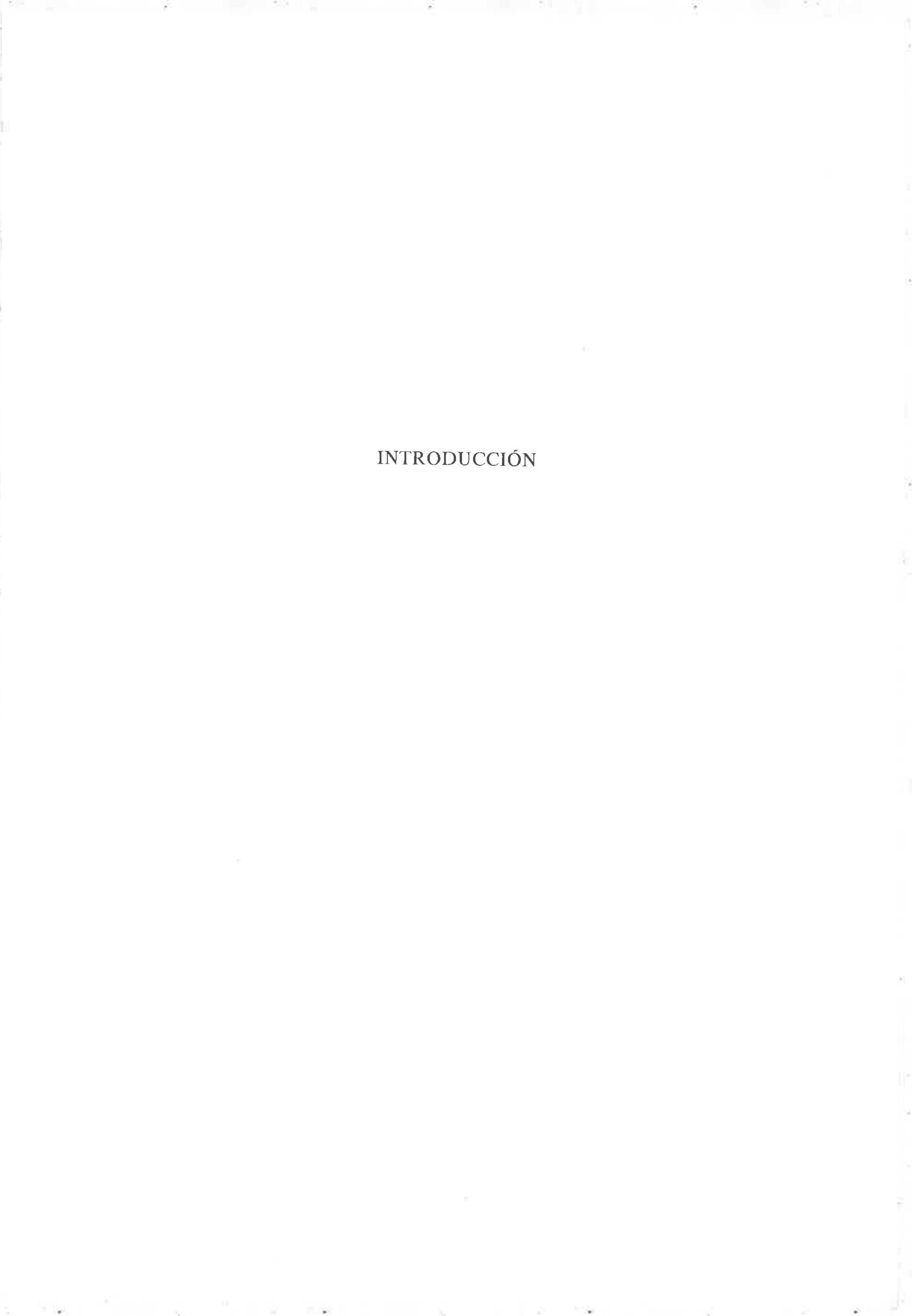
De todos son conocidas las confusiones que los sucesivos historiadores de la literatura árabe, desde Herbelot y Casiri hasta Hammer-Purgstall, Wüstenfeld y Leclerc[1], por citar sólo algunos de los «clásicos», han ido acumulando sobre la vida, la religión y las obras de una ilustre familia de médicos andalusíes, los Banū Zuhr. Esta confusión se hace del todo patente en los manuscritos del *Kitāb al-Agḏiya,* obra de la que se conocen varias copias en lengua árabe, aunque la extensión y el contenido de todas ellas no es el mismo. Por otra parte, tampoco coincide la autoría que se les atribuye: en la mayor parte de ellas se cita como autor a Abū Marwān —el Avenzoar de los textos latinos—, en otras a su padre, Abū l-ʿAlā' y, por último, en una sola, a Abū Bakr, hijo y nieto de ambos, respectivamente.

Por una serie de argumentaciones, que iré exponiendo a lo largo del trabajo, he consignado a Abū Marwān ʿAbd al-Malik b. Zuhr, tal como reza en el título, como autor del *Kitāb al-Agḏiya* objeto de la presente edición y traducción[2]. Ello ha motivado que incluya, al menos, unas breves noticias sobre él, casi todas autobio-

[1] Cf. L. Leclerc, *Histoire de la médecine arabe,* 2 vols. París 1876, II, pp. 86-93.

[2] En 1984 el entonces Instituto Hispano-Arabe de Cultura —actualmente Instituto de Cooperación con el Mundo Arabe— me concedió una de las «Becas de investigación sobre temas árabes e islámicos» convocadas en 1983. El tema del trabajo fue la edición y traducción del *Kitāb al-Agḏiya* de Avenzoar. En la edición seguí como manuscrito base, y único, el n.º CXXVII de la Colección Gayangos de la Biblioteca de la Real Academia de la Historia de Madrid. Sólo un poco tiempo antes de finalizar el plazo de entrega del trabajo pude obtener el ms. Or. n.º 2.960 de la Biblioteca Nacional de París y, aunque lo incorporé a la edición, no pude hacerlo en la forma que hubiera deseado. Ello fue uno de los motivos por los que el trabajo no se llegó a publicar en su día.

Recientemente ha aparecido un artículo de M. ʿA. al-Jaṯṯābī, «*Kitāb al-Agḏiya* li-Abī Marwān ʿAbd al-Malik ibn Zuhr», *Daʿwat al-ḥaqq,* 276 (1989), pp. 23-36, que contiene un breve estudio sobre el autor y la obra e incluye algunos fragmentos de la primera parte de la misma, basándose en manuscritos de las Bibliotecas de Rabat.



INTRODUCCIÓN

SUMARIO







NIPO: 179-91-096-3
ISBN: 84-00-07272-3
Depósito Legal: M. 25.074 - 1992
Impreso en España. *Printed in Spain.*

Impreso en Artegraf, S. A. - Sebastián Gómez, 5 - 28026 Madrid

FUENTES ARÁBICO-HISPANAS, 4

ABŪ MARWĀN ʿABD AL-MALIK B. ZUHR
(m. 557/1162)

KITĀB AL-AGḎIYA
(Tratado de los Alimentos)



Edición, traducción e introducción por

EXPIRACIÓN GARCÍA SÁNCHEZ

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
INSTITUTO DE COOPERACIÓN CON EL MUNDO ÁRABE
MADRID, 1992

FUENTES ARÁBICO-HISPANAS

Colección editada por: Mercedes García-Arenal, Manuela Marín, Luis Molina y José Pérez Lázaro.

Primeros títulos

1. cABD AL-MALIK B. ḤABĪB (m. 238/852), *Kitāb al-ta'rīj*. Edición crítica y estudio por JORGE AGUADÉ.
2. cABD AL-MALIK B. ḤABĪB (m. 238/852), *Mujtaṣar fī -l-ṭibb*. Introducción, edición crítica y traducción por CAMILO ÁLVAREZ DE MORALES y FERNANDO GIRÓN.
3. MUḤAMMAD B. ḤĀRIṮ AL-JUŠANĪ (m. 361/971), *Ajbār al-fuqahā' wa-l-muḥaddiṯīn*. Edición crítica y estudio por MARÍA LUISA ÁVILA y LUIS MOLINA.
4. ABŪ MARWĀN cABD AL-MALIK IBN ZUHR (m. 557/1162), *Kitāb al-agḏiya*. Introducción, edición crítica y traducción por EXPIRACIÓN GARCÍA.
5. AḤMAD B. MUGĪṮ AL-ṬULAYṬULĪ (m. 459/1067), *Al-Muqnic fī cilm al-šurūṭ*. Introducción y edición crítica por FRANCISCO JAVIER AGUIRRE SÁDABA.
6. IBN HIŠĀM AL-LAJMĪ (m. 577/1181), *Al-Madjal ilà taqwīm al-lisān wa-taclīm al-bayān*. Edición crítica y estudio por JOSÉ PÉREZ LÁZARO.
7. ABŪ MUḤAMMAD AL-RUŠĀṬĪ (542/1147) e IBN AL-JARRĀṬ AL-IŠBĪLĪ (581/1186), *Al-Andalus fī Kitāb Iqtibās al-anwār wa-fī Ijtiṣār Iqtibās al-anwār*. Introducción y edición crítica por EMILIO MOLINA y JACINTO BOSCH VILÁ.
8. IBN BAŠKUWĀL (m. 578/1183), *Kitāb al-mustagīṯīn bi-llāh tacālà cinda l-muhimmāt wa-l-ḥāŷāt*. Edición crítica y estudio por MANUELA MARÍN.
9. ABŪ ḤĀMID AL-GARNĀṬĪ (m. 565/1169), *Al-Mucrib can bacḍ caŷā'ib al-Magrib*. Introducción, edición crítica y traducción por INGRID BEJARANO.
10. ABŪ ḤĀMID AL-GARNĀṬĪ (m. 565/1169), *Tuḥfat al-albāb*. Traducción por ANA RAMOS.

KITĀB AL-AGḎIYA
(Tratado de los Alimentos)